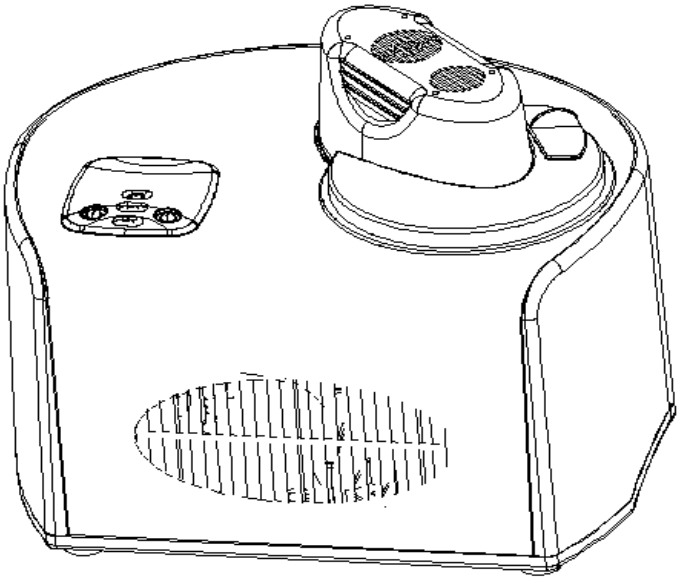
H.koenig

Ice cream maker
Turbine à glace
Eismaschine
Ijsmachine
Heladera
Gelatiera

HFX60



Instruction manual
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitung
Handboek
Manual de utilización
Manuale d'uso

English

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

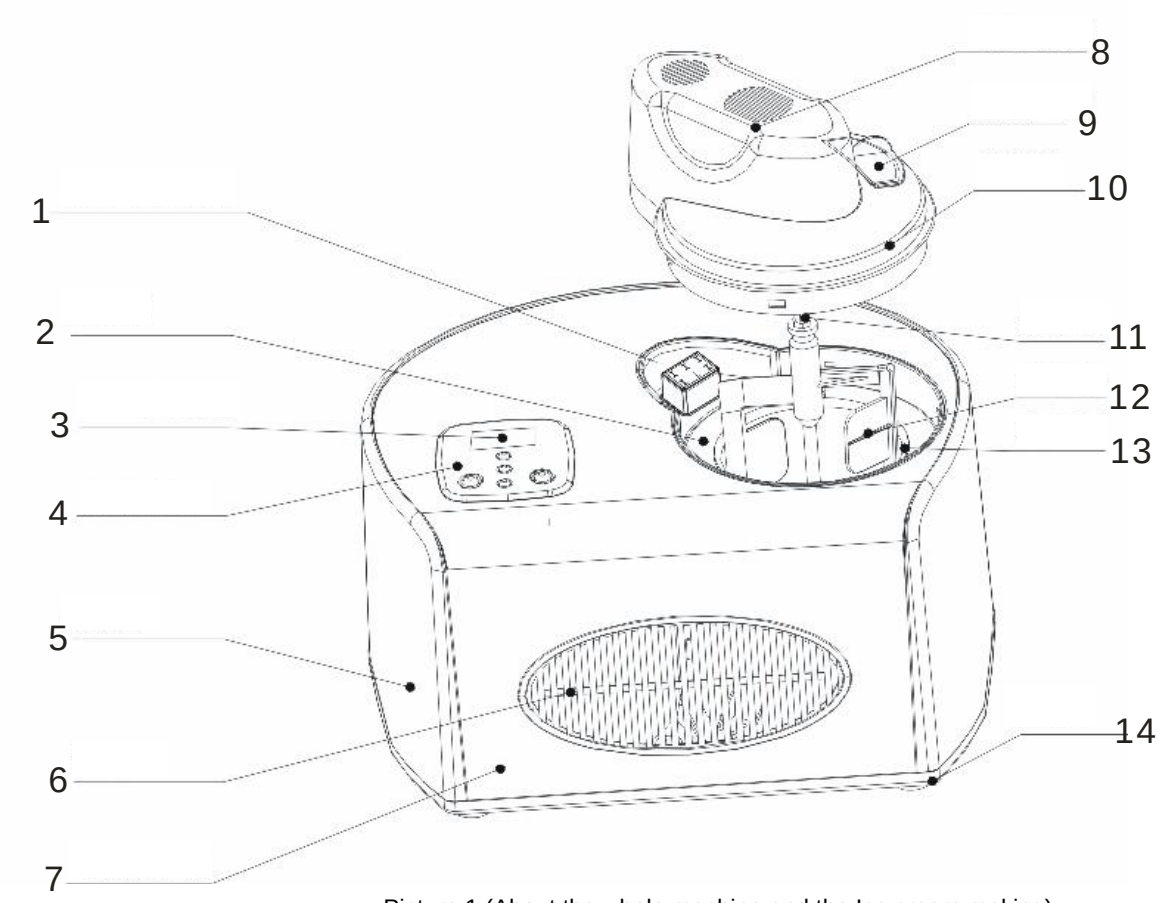
When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:
1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
7. The use of attachments not recommended by Manufacturer may cause fire, electric shock or risk of injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE BOWL! Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is out of power.
11. This appliance is for household use.
12. Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.

CAUTIONS
This appliance is for household use. Any servicing other than normal cleaning should be performed by an authorized service representative
. Do not immerse base in water.
. If the power cord is damaged, it must be replaced with an after-sales service in order to avoid any danger.
. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base.
Note: the base does not contain any user-serviceable parts
. Never clean with scouring powders or hard implements.
. The cleaner is not for use of the disabled (people with physical or mental handicap), children and those who use the cleaner before reading the user manual carefully.

CONTENTS

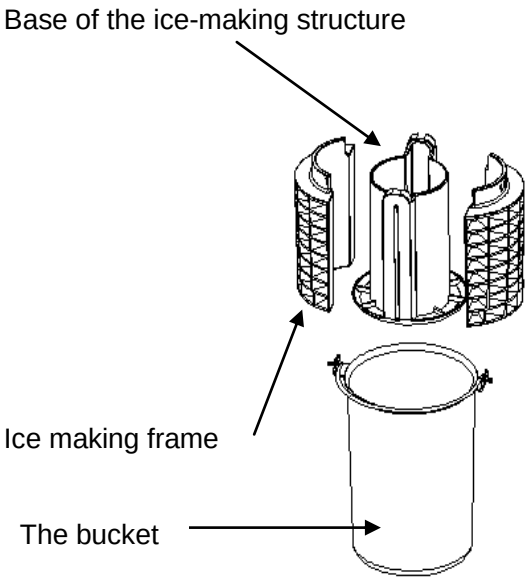
- Parts and Assembly
- Operating instructions
- Ice Cream Making
- Ice Making
- Yogurt Making
- Circuit diagram
- Maintenance
- Common Problems and Solutions
- Characteristics

PARTS AND ASSEMBLY

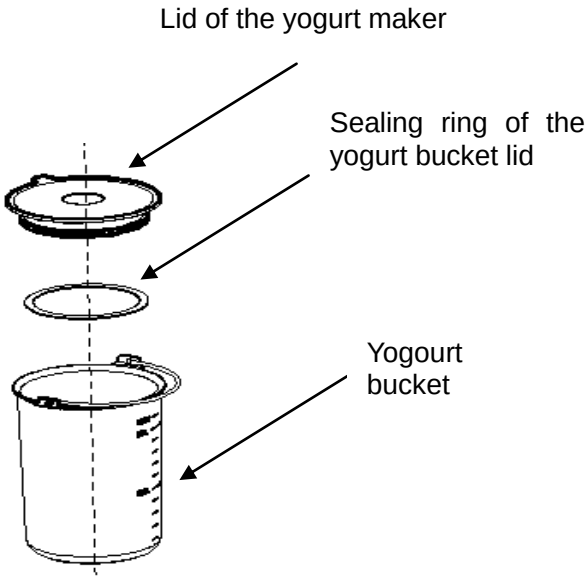


Picture 1 (About the whole machine and the Ice cream making)

1. Power outlet
2. Sealing ring
3. LCD display
4. Control panel
5. Shell
6. Heat releasing window
7. Stainless steel panel
8. Mixing structure
9. Material adding lid
10. Transparent lid
11. Mixing axis
12. Blade
13. Bucket
14. Base



Picture 2 (ice-making diagram)



Picture 3 (yogurt bucket part diagram)

Important: Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface in order that the build-in compressor can provide best performance.

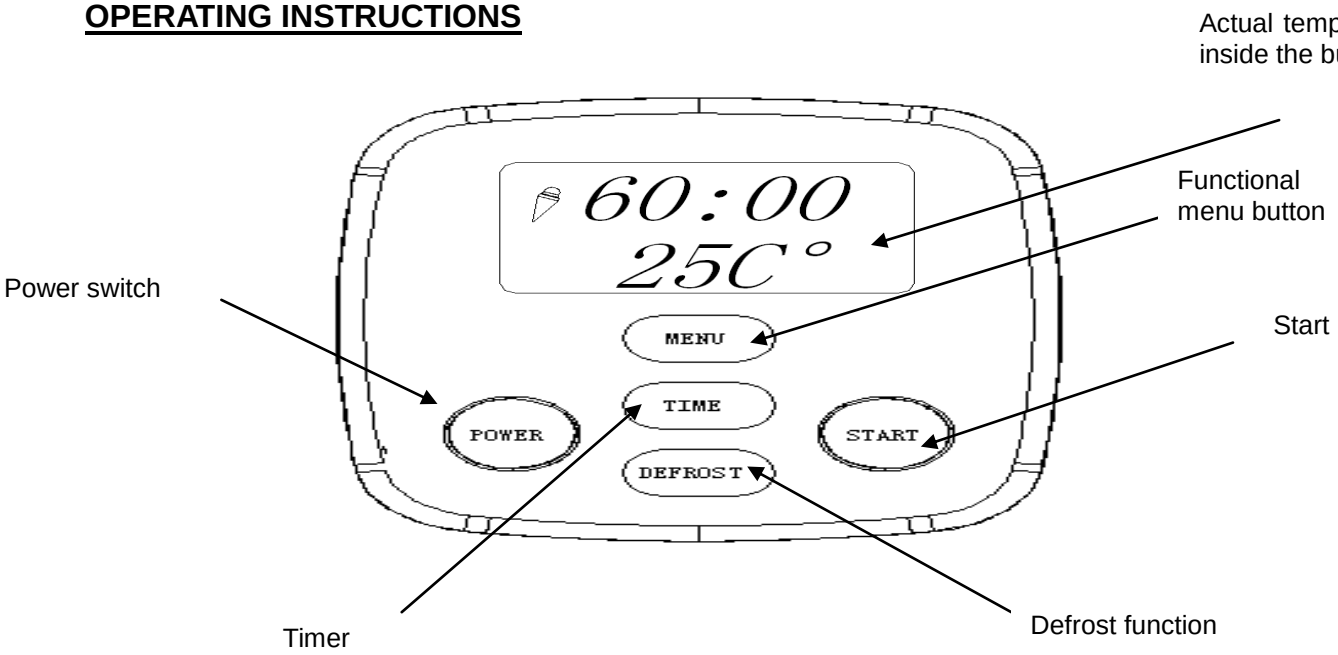
Cleaning: Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing arm and transparent cover).

Prepare recipe ingredients: Prepare your recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet included, and pour the recipe ingredients into the removable bowl. You do not need to freeze the bowl for hours in advance; this machine has a built-in compressor that freezes the recipe ingredients.

Place the removable bowl inside the fixed bowl in the machine body, then place the mixing arm in the middle of the removable bowl.

Cover: Insert the mixing arm into the socket at the base of the motor bloc, meantime; make sure the plug of the motor is correctly plugged in and the transparent cover is fixed into position. Do not forget to also place the smaller lid on top.

OPERATING INSTRUCTIONS



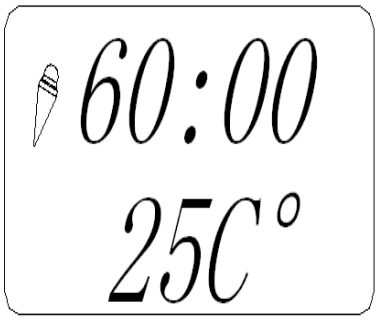
Picture 4 (Control panel)

1. Turn on the power. Insert the power plug into the outlet. Make sure the shape of the outlet and the voltage is consistent with the label.
2. Control Button

Basic operation:

Press the [power switch] button, and set it to the standby position. The ice cream making function is “60:00” as shown on the LCD display screen. At the same time, the backlight on the LCD display screen will shine. Press this button again to turn off the machine: the display screen display will disappear and the backlight will be off.

Press the [menu] button (under the standby) to choose between the different functions of this machine. There are 3 food functions to choose. First is ice cream; second is ice making; third is yogurt making. The display screen will show the correspondent icon. When starting this machine, the default function is the ice cream making function.



Picture 5 (Ice cream making)

Picture 6 (Ice making)

Picture 7 (Yogurt making)

(TIME): You can press this button to adjust the time after the function is chosen. During the ice cream and ice making process, press this button one time to add another 5 minutes and the maximum duration is 60 minutes. If you adjust it again, it will go back to 5 minutes. During the yogurt making process, one press can add 1 hour. The time adjustment range is 0 to 24 hours. When the setting time is 0 hour, the timer will directly go into the cooling model after starting.

(START): After choosing the function and setting the time, press the “start” button to start the relevant program. You may also press the “start” button directly after choosing the food function (time default is: 60s for ice-cream, 8 hours for yogurt, 60s for ice making.
If you choose the “ice cream” function, it will show the ice cream icon. After starting, the display screen will show the ice cream icon. 2 lit points in the middle of the screen show that the appliance has entered the ice cream making process. Then the countdown begins and the mixing blade begins to rotate. After 2 minutes, it begins to refrigerate. During the making process, the LCD display screen backlight will stay lit. When the ice cream is done, the appliance will ring 10 times and the display screen will show”00:00” blinking every 1 second. At the same time, it will go into the heat-preservation function.

(DEFROST)： The defrost function will work only under the ice cream and ice making functions. During the heat-preservation function, pressing the defrost button will start the defrost function and the display screen will display the defrost icon. The heating time is 3 minutes. After defrost is finished, the appliance will ring 10 times and then go into standby.

Adjustment :

Pause: After choosing timing and the machine starts to work, you can press the [power switch] button to stop the machine if you want to stop it halfway.
Hardening: When the chosen timing is reached, the machine goes into the heat preservation function. If you want a harder consistency, you can press the [Time] button to adjust the time and then press the [start] button to restart. When the time countdown is complete, the machine will go into heat preservation condition for 1 hour again.

Heat-preservation :

Ice cream and ice making model: In case you may leave during the making process or forget to eat or keep the ice cream in time after the making: when the ice cream is done and nobody is there, the appliance will start cooling automatically every 10 minutes and for 10 minutes to maintain the taste and texture of ice cream. The heat-preservation time is 1 hour. After 1 hour, the appliance will shutdown.

Heat-preservation function of yogurt: After the fermentation, the appliance will go into heat-preservation mode and the LCD display screen shows"00:00" with the yogurt icon and it will flash every 1 second. The machine will **refrigerate to** 2℃, when t**he compressor turns off the temperature rises to 8**℃, the appliance will start to refrigerate automatically till the temperature reaches 2℃.

Max making quantity capacity :

In order to avoid the unnecessary spilt, please make sure the ice cream and yogurt ingredients do not exceed 80% of the capacity of the bucket. (As the forming of ice cream and **fermentation of yogurt will expand**).

Temperature and Time Display :

During the making process, time and temperature will show together.
Display range: -40℃~+50℃. When the temperature is lower than -40℃, display is -40℃; when the temperature is higher than +50℃ the display is 50℃. Temperature changing rate is 1℃.

The Motor Protection Function :

As the ice cream becomes harder and harder, the rotation of the mix motor will be blocked. The motor protection device will monitor the temperature of the motor and make it stop when it hits 82℃ to ensure the longevity of the motor.

The First Use :

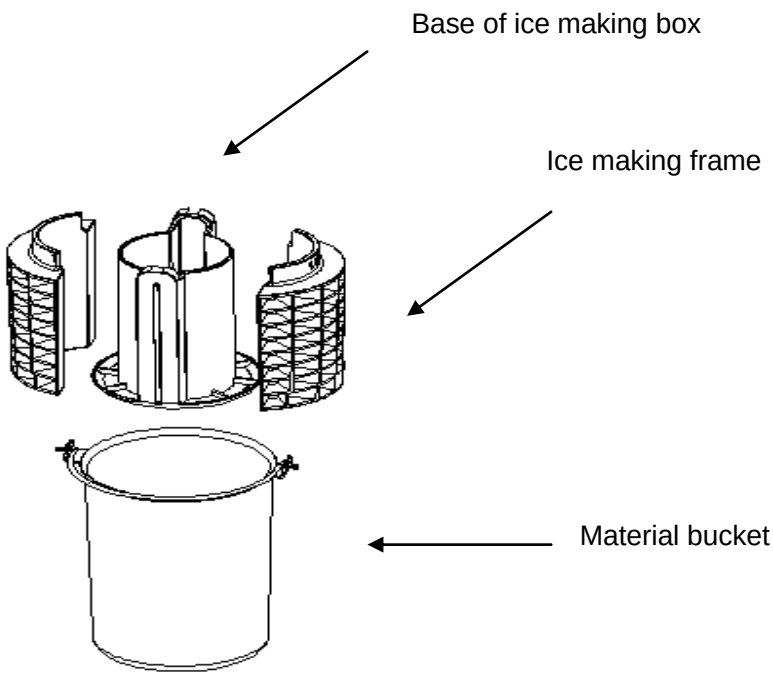
- Clean the appliance according to the "clean and maintenance" instructions before using.
- Check the power line, plug and voltage to make sure it is in consistent with the outlet.
- To ensure your health and safety, please use safe cleaning detergents to clean the bucket, ingredient container, spoon and any other container that may touch the cutlery and container.
- Make sure that you have unplugged the power line before cleanning.

ICE CREAM MAKING :

1. Take out the bucket
2. Add the appropriate amount of ice cream powder
3. Add water and stir evenly (the proportion of ice cream powder and water is 1:3)
4. If you like, you could add some cheese, fruit or other ingredients.
5. Put the bucket into the appliance
6. Cover the motor
7. Press the [power switch] button
8. Press the [menu] button to choose the ice cream making model. Then press the [time] button to set the timer
9. Press the [start] button
10. You may add some favorite ingredient according to your taste during the making
11. Turn off the power switch and take out the bucket
12. Remove the ice cream to another container

ICE MAKING

Ice making box diagram

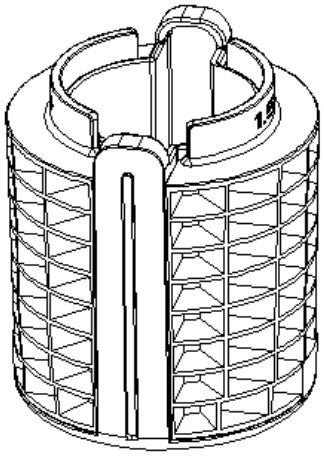


Picture 8

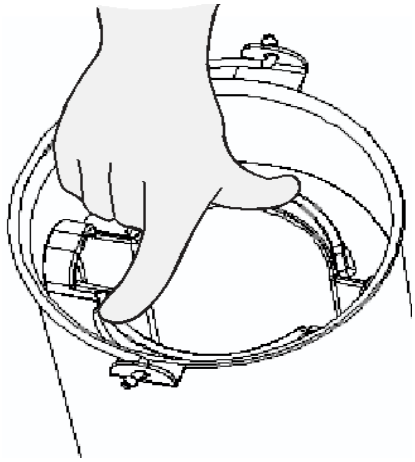
DETAILED STEPS OF ICE MAKING

1. Clean the ice-making box device units separately.

2. Assemble the parts of the clean ice-making box device, see picture 9.



Picture 9

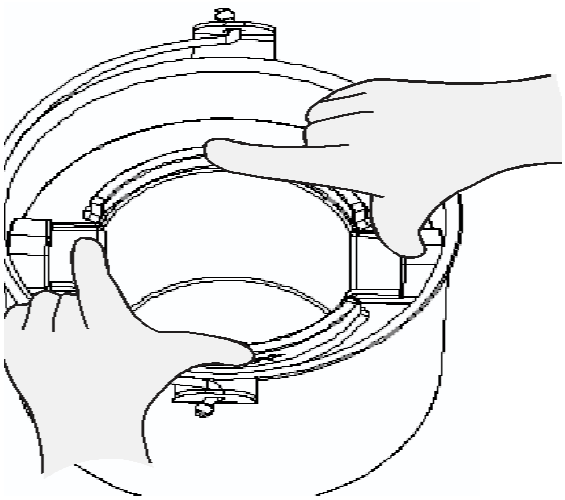


Picture 10

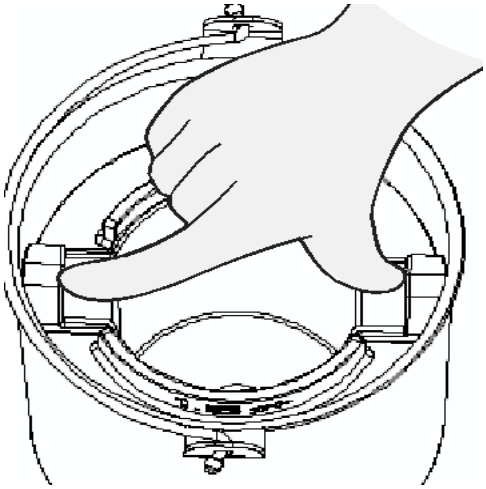
3. Pour about 280±15 ML clean water into the load bucket.

4. Then put the assembled ice-making box device into the load bucket. As there is water inside the bucket, when the ice-box touches the water, it will float, so you must use your fingers to press the top of the ice-making frame (as in picture 10) or press the top of the ice-making frame and top of the base of ice-making box (see picture 11) press the whole ice-making device to the bottom slowly.(Do not press the top of ice-making base only, otherwise, the ice-making frame will float automatically)(see picture 12) Do not remove your fingers for 5 minutes.

(After removing your fingers, the whole ice-making box device will still float a little but this is a normal phenomenon).



Picture 11



Picture 12

5. Put the load bucket into the cooling bowl, (remove the water and **dry inside the cooling bowl before this step**). Assemble the transparent lid of the motor and the motor.

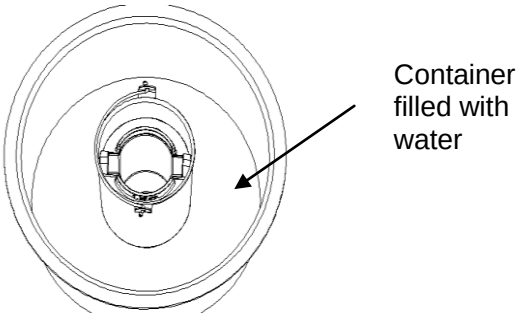
6. Press the [power] button, and then the [menu] button to choose the ice-making mode and then the [time] button to set the time. Usually, it should be 40-50minutes.Then press the [start] button to start the ice-making.

7. After the ice-cream is done, the appliance will ring, take out the motor transparent lid or motor cover component, then press the [defrost] button to start defrosting. The defrost time is 3.minutes. After that, take out the load bucket from the bowl.

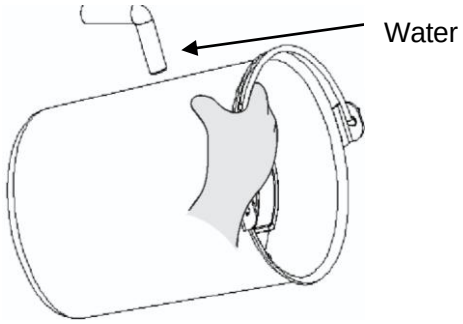
8. Then put the load bucket component into water to defrost it.

DEFROSTING METHOD :

A - Immerse the load bucket into a container filled with water (see picture 13).
The depth of the water should be the same height of the frame,
Defrosting time is about 5-10 seconds.



Picture 13

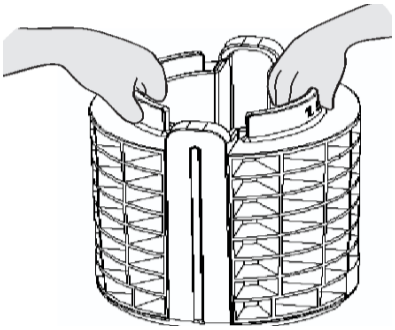


Picture 14

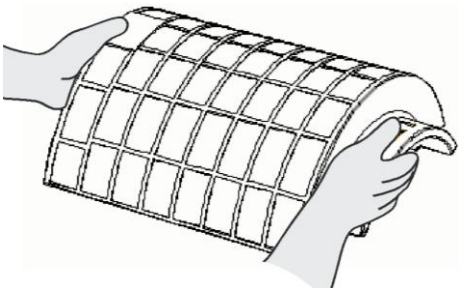
B - Place the load bucket component under running water. The defrosting time is about 10-15 seconds. While defrosting, there will be some slight noise, and that is quite a normal phenomenon.

10. After defrosting, take out the ice-making box and break off the ice-making frame from the ice making base. (See picture 15)

11. Then use both hands to force out the ice. (See picture 16)



Picture 15



Picture 16

YOGURT MAKING :

1. Before the first use, clean the yogurt bowl and yogurt lid.

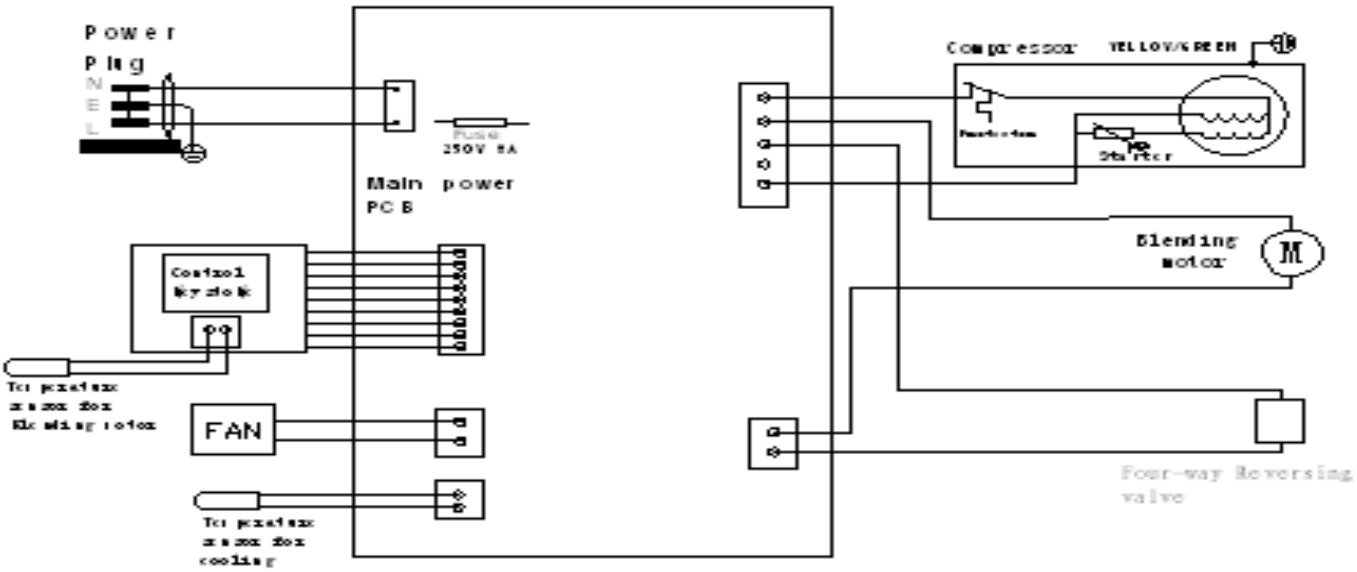
2. A - The pure milk and a flavored yogurt (proportion of 4:1) into the yogurt bowl, stir it with a spoon and cover the yogurt bowl lid cover.
B Mix 1L of pure milk 1L and 1gr of zymogene, stir the mixture into the bucket. Put the yogurt bowl inside the appliance and cover with transparent lid.

3. Press the [power switch] button, and then the [menu] button to choose the yogurt mode and then the [time] button to set the time.
Recommendation:
For the method using a flavored yogurt set the making time to 6-8 hours.
For the method using zymocyte: set the making time to 10-12 hours.
Press the [start] button to make the yogurt fermentation. If you need to change the fermentation time during the yogurt fermentation, please press [start] button for 3 seconds. Then the time display begins to blink. At this moment, you can press the [time] button to change the fermentation time. After changing the time, press the [start] button to start the fermentation again.

4. The appliance will go into eat-preservation mode after the fermentation; meanwhile, the LCD display screen will show”00:00” and the yogurt icon. The icon will twinkle at a speed of once per second. Then the appliance will be cooled down to 2℃. Then turn off the compressor. When the temperature rises to 8℃, the appliance will start cooling to 2℃ automatically.

5. Take off the transparent lid and take out the yogurt bucket and the cover, then transfer the yogurt to another container.

THE CIRCUIT PRINCIPLE DIAGRAM :



Unplug the power switch before cleanness.

1. Take out the mix round components and the mixing blade, and then clean with a damp cloth.

2. Take out the bucket and use a damp cloth to clean it. Do not use the scouring cleaning ball to clean.

3. Use a damp cloth to clean the mix round motor and do not immerse it into water or pour water over it from the fan's air inlet.

4. Use a damp cloth to clean the body and do not immerse the body into water or pour water to it from lateral's air outlet.

COMMON PROBLEMS AND SOLUTIONS :

	Problems	**Reasons**	**Solutions**
1	After the ice cream making, it is quite hard to take out the bucket.	The mixing blade stops running and the bucket begins to be freeze	Take out the load bucket after 1 minute.
2.	The base of the ice making assembly floats during the ice making process	It is too fast to put the ice making assembly into the bucket	Take out the assembly and put it into the bucket again according to the Instruction Manual

ACCESSORIES :

Hand spade	one	User's Guide	one
Instruction Manual	one	measuring glass	one
Ice-making Base	one	Ice-making frame	two
Yogurt bucket cover	one	Yogurt bucket	one

ICE CREAM RECIPE MANUAL :

Basic ice creams

VANILLA ICE CREAM
Preparation: 5 minutes, plus 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.
Makes ten 1/2-cup servings.
1 cup whole milk, well chilled
3/4 cup granulated sugar
2 cups heavy cream, well chilled
1 – 2 teaspoons pure vanilla extract, to taste
In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.
Nutritional analysis per serving:
Calories 239 (68% from fat) . carbo. 17g . pro 2g . fat 18g . sat. fat 11g . chol. 69mg . sod. 30mg

VARIATIONS
Mint Chip: Omit the vanilla and replace with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.
Butter Pecan: Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 1 cup roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medi-um-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned. Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and may be reserved for another use). Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.
Cookies & Cream: Add 3/4 cup coarsely chopped cookies or your
favorite candy (chocolate chip, Oreos., Mint Oreos., etc.) during the last 5 minutes of mixing.

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM
Preparation: about 1 hour (active time about 5- 10 minutes), plus 30 - 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.
Makes ten 1/2-cup servings.
1 cup whole milk
1/2 cup granulated sugar
8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite),
broken into 1/2-inch pieces
2 cups heavy cream, well chilled
1 teaspoon pure vanilla extract
Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (thismay be done on the stovetop or in a

microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Chill for 30 minutes or longer.
Turn the machine ON, pour chilled mixture into freezer bowl through
ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.
Nutritional analysis per serving:
Calories 370 (60% from fat) . carbo. 34g . pro 3g . fat 25g .
sat. fat 11g . chol. 65mg . sod. 31mg

VARIATIONS
Chocolate Almond: Add 1/2 teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 1/2 - 3/4 cup chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5 – 10 minutes of freezing.
Chocolate Cookie: Add 1/2 - 1 cup chopped cookies during the last
5 minutes of freezing.
Chocolate Fudge Brownie: Add 1/2 - 1 cup chopped day old brownies during the last 5 minutes of freezing. Chocolate Marshmallow Swirl: When removing the ice cream to a container for freezing, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème (fluff). Freeze at least 2 hours before serving.

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM
Preparation: 5 – 10 minutes, plus 2 hours for the strawberries to macerate,
30 –50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.Makes twelve 1/2-cup servings.
1 pint fresh ripe strawberries, stemmed and sliced
3 tablespoons freshly squeezed lemon juice
1 cup sugar, divided
1 cup whole milk
2 cups heavy cream
1 teaspoon pure vanilla extract
In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/3 cup of the sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.
In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk
and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.
Note: this ice cream will have a “natural” appearance of very pale pink; if a deeper pink is desired, sparingly add drops of red food coloring until desired color is achieved.
Nutritional analysis per serving:
Calories 222 (61% from fat) . carbo. 20g . pro 2g . fat 15g . sat. fat 10g . chol.57mg . sod.26mg

Holiday recipes

EGGNOG ICE CREAM
Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to“ripen” in freezer.
Makes about ten 1/2-cup servings.
1/2 cup pasteurized egg product, such as EggBeaters.
3/4 cup sugar
1 cup whole milk
2 cups heavy cream
1 teaspoon rum extract
1 teaspoon brandy extract
1/2 teaspoon pure vanilla extract
1/8-1/4 teaspoon freshly grated nutmeg, to taste Combine the pasteurized egg product and sugar in a medium bowl and beat on medium speed with a hand mixer until thickened and pale yellow in appearance, about 1-1/2 to 2 minutes. Use low speed to stir in the whole milk, heavy cream, rum extract, brandy extract, and vanilla extract. Stir in the nutmeg to taste.
Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. The ice cream will have a soft creamy texture. If desired, transfer

the ice cream to an airtight container and place in freezer until firm, about 2 hours to “ripen.”
Nutritional analysis per serving:
Calories 244 (67% from fat) . carbo. 17g . pro 3g . fat 17g . sat. fat 11g . chol.69mg . sod. 46。

PEPPERMINT STICK ICE CREAM
Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to“ripen” in freezer.
Makes about ten 1/2-cup servings.
1 cup whole milk, well chilled
3/4 cup granulated sugar
2 cups heavy cream, well chilled
1/2 teaspoons pure vanilla extract
1 teaspoon peppermint extract
3/4 cup crushed hard peppermint candies
In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream, vanilla and peppermint extract. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. Add the crushed peppermint candies during the last 5 minutes of mixing.
Nutritional analysis per serving:
Calories 282 (58% from fat) . carbo. 28g . pro 2g . fat 18g . sat. fat 11g . chol. 69mg . sod. 36mg . fib 0g

Sorbets & sherbets

FRESH LEMON SORBET
Preparation: 10 minutes + cooling time, 25 – 30 minutes chilling time;
optional 2 hours to “ripen” in freezer.
Makes eight 1/2-cup servings.
2 cups sugar
2 cups water
1-1/2 cups freshly squeezed lemon juice
1 tablespoon finely chopped lemon zest *
Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.
When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the
machine ON, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 25 – 30 minutes.
When zesting a lemon or lime use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind.
Nutritional analysis per serving:
Calories 204 (0% from fat) . carbo. 52g . pro .19g . fat 0g .
sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 2mg

VARIATION
Fresh Pink Grapefruit Sorbet: Substitute 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice for the lemon juice, and 1 tablespoon finely chopped grapefruit zest for the lemon zest. Add 1/4 cup Orgeat Syrup to the mixture (Orgeat Syrup is used for cocktails such as a MaiTai or Scorpion and can be found with the drink mixers in most grocery stores).

FRESH MANGO SORBET
Preparation: 10 – 15 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen” in freezer.
Makes about ten 1/2-cup servings.
4 ripe but firm mangoes, about 12 ounces each, peeled, pitted and cubed
2/3 cup sugar
1/2 cup corn syrup
6 tablespoons fresh lemon or lime juice
Combine the mango cubes, sugar, corn syrup and lemon juice in a

blender or food processor that has been fitted with the metal blade.
Pulse to chop, then process until thick and smooth, scraping jar or work bowl as necessary with a spatula. The mango purée may be made up to one day ahead; cover and refrigerate until ready to use.
Turn the machine ON, pour mango purée into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 25 – 30 minutes.
Nutritional analysis per serving:
Calories 190 (2% from fat) . carbo. 49g . pro 1 g . fat .0g .
sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 27mg

FRESH STRAWBERRY SORBET
Preparation: 1-1/2 hours (active, about 15 – 20 minutes), 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to "ripen" in freezer.
Makes about ten 1/2-cup servings.
1 cup sugar
1 cup water
1/4 cup corn syrup
1 quart fresh strawberries, stems removed, quartered
4 tablespoons fresh lemon or lime juice
Bring the sugar and water to a boil in a medium saucepan. Reduce the heat and simmer without stirring until the sugar is completely dissolved. Transfer to a bowl and let cool completely.
Combine the strawberries and lemon juice in a food processor fitted with the metal blade. Pulse to chop the strawberries, about 15 – 20 times, then process until the strawberries are completely puréed, 1 – 2 minutes. Press the strawberry purée through a fine mesh strainer (chinois) to remove seeds. Combine the seedless strawberry purée with the cooled sugar syrup and corn syrup. Chill for 1 hour.
Turn the machine ON, pour strawberry purée mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 25 – 30 minutes. The sorbet will have a "soft serve" texture. If desired, transfer the strawberry sorbet to an airtight container and place in freezer until firm, about 2 hours to "ripen."
Nutritional analysis per serving:
Calories 96 (2% from fat) . carbo. 24g . pro 0g . fat 0g .
sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 1mg

LIME SHERBET
Preparation: 5 minutes, plus 30 –50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.
Makes ten 1/2-cup servings.
3 cups whole milk
1 cup frozen limeade concentrate, thawed
3 tablespoons sugar
drops green food coloring, optional
Combine the milk, limeade concentrate and sugar in a blender or food processor fitted with the metal blade. Add green food coloring if desired.
Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.
Nutritional information per serving:
Calories 69 (31% from fat) . carbo. 10g . pro. 2g . fat 2g . sat. fat. . chol. 10mg . sod. 37mg

VARIATIONS
Orange Sherbet: Combine 3 cups whole milk with 1-1/4 cups orange juice concentrate (thawed), and 2 tablespoons sugar in a blender or food processor until smooth.
Freeze as directed.
Pineapple Sherbet: Combine 1 cup fat free vanilla yogurt, 2 cups whole milk, 1 cup pineapple juice concentrate (thawed), and 3 tablespoons sugar in a blender or food processor until smooth. Freeze as directed.

Frozen yogurts

CHOCOLATE FROZEN YOGURT
Preparation: about 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to
"ripen" in freezer.
Makes eight 1/2-cup servings.
1 cup whole milk
6 ounces bittersweet or semisweet chocolate, chopped
2 cups low-fat vanilla yogurt
1/4 cup sugar
Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20 – 30 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.
Nutritional analysis per serving:
Calories 222 (31% from fat) . carbo. 36g . pro 3g . fat 8g .
sat. fat .64g . chol. 4mg . sod. 46mg

VERY BERRY FROZEN YOGURT
Preparation: about 15 – 20 minutes; 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to "ripen" in freezer.
Makes about eight 1/2-cup servings.
2 cups lowfat vanilla yogurt
1/2 cup whole milk
1/4 cup sugar
1 12-ounce bag frozen mixed berries, puréed and strained to
remove seeds
Combine the yogurt, milk, and sugar in a medium mixing bowl; using a hand mixer on medium speed, mix until sugar is dissolved, about 1-1/2 to 2 minutes. With the mixer on low speed, add the berry purée and mix until combined, about 30 – 40 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.
Nutritional analysis per serving:
Calories 128 (13% from fat) . carbo. 25g . pro 4g . fat 1g .
sat. fat 1g . chol. 9mg . sod. 54mg

LOW FAT PEACH FROZEN YOGURT
Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to"ripen" in freezer.
Makes eight 1/2-cup servings.
1 can (14 ounces) peaches packed in juice
2 cups lowfat vanilla yogurt
1/3 cup sugar
Drain peaches, reserving 1/2 cup of the juice. In a blender or food
processor fitted with the metal blade, pulse to chop the peaches.
Add the vanilla yogurt, sugar, and reserved peach juice. Process until smooth and the sugar is dissolved, about 1 minute. Turn the machine ON, pour peach/yogurt mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.
Nutritional analysis per serving:
Calories 111 (6% from fat) . carbo. 24g . pro 3g . fat 1g .
sat. fat 0g . chol. 5mg . sod. 39mg

Premium ice creams

VANILLA BEAN
Preparation: about 40 - 45 minutes active time (must allow time to cool completely),30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to "ripen" in freezer.
Makes about ten 1/2-cup servings.
1-1/2 cups whole milk
1-1/2 cups heavy cream
1 whole vanilla bean (about 6 inches in length)
2 large eggs

3 large egg yolks
3/4 cup sugar
Combine the milk and cream in a medium saucepan. Use a sharp knife to split the vanilla bean in half lengthwise. Use the blunt edge to scrape out the “seeds”. Stir the seeds and bean pod into the milk/cream mixture. Bring the mixture to a slow boil over medium heat, reduce the heat to low, and simmer for 30 minutes, stirring occasionally. Combine the eggs, egg yolks, and sugar in a medium bowl. Use a hand mixer on medium speed to beat until the mixture is thick, smooth, and pale yellow in color, about 1-1/2 to 2 minutes.
Remove the vanilla bean pod from the milk/cream mixture. Pour out 1 cup of the hot liquid. With the mixer on low speed, add the cup of hot milk/cream to the egg mixture in a slow steady stream. When thoroughly combined, pour the egg mixture back into the saucepan
and stir to combine. Cook, stirring constantly, over medium low heat until the mixture is thick enough to coat the back of a spoon. Transfer to a bowl, cover with a sheet of plastic wrap placed directly on the custard, and chill completely.
Turn the machine ON, pour the chilled custard into the freezer bowl and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.
Nutritional analysis per serving:
Calories 236 (64% from fat) . carbo. 18g . pro 4g . fat 17g .
sat. fat 10g . chol. 161mg . sod. 47mg

VARIATIONS
Use any of the variations listed for basic vanilla ice cream, or basic
chocolate ice cream, p. 4.

FRESH PEACHES & CREAM
Combine 2 cups chopped ripe peaches with 1/2 cup sugar and 3 tablespoons freshly squeezed lemon juice and let macerate for 2 hours. Drain and stir the accumulated juices into the chilled cream base. Chill the custard as directed, adding the reserved chopped peaches during the last 5 minutes of chilling.
Fresh Strawberries & Cream: Combine 2 cups thinly sliced, hulled fresh strawberries with 1/3 cup sugar and 3 tablespoons freshly squeezed lemon juice and let macerate for 2 hours. Drain and stir the accumulated juices into the chilled cream base. Chill the custard as directed, adding the reserved sliced strawberries during the last 5 minutes of chilling.

DECADENT CHOCOLATE ICE CREAM
Preparation: about 30 minutes + cooling time; 25 – 30 minutes chilling time.
Makes eight 1/2-cup servings.
1-1/2 cups whole milk
1-1/3 cups heavy cream
1 vanilla bean
3/4 cup sugar
3/4 cup Dutch process cocoa
2 large eggs
1 large egg yolk
1 teaspoon vanilla
8 ounces bittersweet chocolate, chopped In a medium saucepan, combine the whole milk and heavy cream over medium low heat.
with a sharp knife, split the vanilla bean lengthwise;
use the blunt edge of the knife to scrape out the “seeds” of the vanilla bean. Stir the seeds and bean pod into the milk/cream mixture. Simmer the milk/cream mixture over low heat for 30 minutes. After 30 minutes, remove the vanilla bean pod and discard or rinse and reserve for another use. Combine the sugar, cocoa, eggs, and egg yolk in a medium bowl; use a hand mixer on medium speed to beat the sugar, cocoa, and eggs until thickened like mayonnaise. Measure out 1 cup of the hot milk/cream mixture. With the mixer on low speed, add the hot milk/cream in a slow, steady stream and mix until completely incorporated. Stir the chopped chocolate into the saucepan with the hot milk/cream, then stir the egg mixture into the hot milk/cream. Cook over low heat, stirring constantly, until the mixture thickens and begins to resemble a chocolate pudding.
Transfer the chocolate mixture to a bowl. Cover with plastic wrap placed directly on the surface of the chocolate mixture, and refrigerate until completely cooled.
Turn the machine ON, pour the chilled custard into the freezer bowl and let mix until thickened, about

25 – 30 minutes.
Nutritional analysis per serving:
Calories 438 (57% from fat) . carbo. 42g . pro 7g . fat 29g .
sat. fat 12g . chol. 148mg . sod. 59mg

COFFEE ICE CREAM
Preparation: 5 minutes, plus 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.
Makes ten 1/2-cup servings.
1 cup whole milk, well chilled
3/4 cup granulated sugar
2 – 3 tablespoons instant espresso or coffee, to taste
2 cups heavy cream, well chilled
1 teaspoon pure vanilla extract
In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk,
granulated sugar, and espresso powder until the sugar and espresso are dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla. Turn the machine ON, pour the mixture into freezer bowl and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.
Nutritional analysis per serving:
Calories 241 (67% from fat) . carbo. 18g . pro 3g . fat 18g . sat. fat 11g chol. 69mg . sod. 30mg

VARIATION
Mocha Chip Ice Cream: Use 1-1/2 tablespoons each instant espresso powder and Dutch process cocoa instead of just espresso powder. Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Kids' favorites

SLUSHIES
Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time. 4 cups cola or other soda, lemonade, cranberry juice, white grape juice, Kool-Aid., chilled .
Turn the machine ON, pour soda into freezer bowl and let mix until thick and slushy, about 15 to 20 minutes. Serve immediately, or if
desired, transfer to an airtight container and store in the freezer. Remove from freezer at least 20 minutes before serving.
Do not use sugar free products to make slushies.
Nutritional analysis per serving:
Calories 103 (0% from fat) . carbo. 27g . pro 0g . fat 0g .
sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 5mg

CHOCOLATE FUDGESICLE ICE CREAM
Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time.
Makes ten 1/2-cup servings.
2 packages (3.4 – 3.9 ounce) instant chocolate pudding
3 cups reduced fat or lowfat milk, chilled
Place the ingredients in a medium mixing bowl and combine until well blended. Turn machine ON, pour the mixture into freezer bowl, and let mix until mixture thickens, about 20 – 25 minutes. Serve immediately, or if desired, transfer to an airtight container and store in the freezer.

VARIATION
Use your favorite flavor of instant pudding; white chocolate was a
particular hit.
Nutritional analysis per serving (made with lowfat milk):
Calories 53 (15% from fat) . carbo. 9g . pro 3g . fat 1g .
sat. fat 0g . chol. 4mg . sod.115mg
Nutritional analysis per serving (made with reduced fat milk):
Calories 59 (25% from fat) . carbo. 9g . pro 3g . fat 2g .
sat. fat 1g . chol. 6mg . sod.113mg

Frozen drinks

THICK AND FROSTY PI.A COLADAS
Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time. Makes twelve 1/2-cup servings.
3 cups whole milk
1 can (10-ounce) frozen pi.a colada concentrate, thawed 1 teaspoon rum extract Combine the milk, pi.a colada concentrate, and rum extract in a blender or food processor fitted with the metal blade. Process to combine, about 15 seconds. Turn machine ON, pour into freezer bowl through ingredient spout and let mix until mixture becomes slushy, about 20 – 25 minutes. Serve immediately for frozen drinks.
Nutritional information per serving:
Calories 115 (76% from fat) . carbo. 4g . pro. 3g . fat 10g .
sat. fat 8g . chol. 8mg . sod. 34mg

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRIS
Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time.
Makes ten 1/2-cup servings.
1 cup fresh strawberries, washed and hulled (may also use frozen
thawed, no sugar added) 2-1/2 cups water,2/3 cup granulated sugar
1/2 cup lime juice,1/2 cup light rum
Place the strawberries in a blender or food processor fitted with the
metal blade; pulse to chop, then process to purée, about 20 – 30 seconds.
Add the remaining ingredients and process until smooth. Turn the
machine ON, pour pureéd strawberry mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until the mixture becomes slushy, about 20 – 25 minutes. Serve immediately.
Nutritional information per serving:
Calories 83 (0% from fat) . carbo 14g . pro. 0g . fat 0g .
sat. fat 0g . chol. 0mg. sod. 1mg

ENVIRONMENT

CAUTION:
Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Manufactured and imported: Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel 01 64 67 00 01

FRANCAIS

Consignes de sécurité

- **Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle de l'appareil.**
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant toute action de démontage ou de nettoyage.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et uniquement pour de l'alimentation conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne pas nettoyer au lave vaisselle mais uniquement avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne jamais toucher les éléments en cours de fonctionnement. Prendre toutes précautions en éloignant vos mains, cheveux, vêtements et autres accessoires.
- Ne jamais retirer ou changer un élément de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour le nettoyage. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximum (3/4 du bol) car la glace va gonfler pendant la réfrigération.
- Toujours mettre les ingrédients dans le bol amovible et jamais directement dans le compartiment du compresseur.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne jamais introduire vos doigts ou tout autre objet dans l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil près d'une source de chaleur.
- Toujours placer l'appareil sur une surface sèche et plane.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne couvrir en aucun cas les aérations du bloc moteur et du compresseur pendant le fonctionnement.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas tirer sur le cordon. Veillez à ce qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation. Ne pas plier ni mettre le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le centre de maintenance agréé ou toute autre personne qualifiée pour éviter tout incident.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation ainsi que l'appareil afin d'éviter tout dommages. En cas de dommages, veillez à ne pas utiliser l'appareil.
- En cas de problèmes, merci de ne pas réparer vous même l'appareil, mais de l'envoyer vers une personne qualifiée afin d'éviter tout accidents.
- Merci de toujours utiliser l'appareil avec ses pièce d'origines.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable de la mauvaise utilisation de l'appareil. Conservez soigneusement ce manuel d'utilisation.

CONTENU

- Pièces et assemblage
- Mode d'emploi
- Préparation de glace
- Préparation de sorbet
- Préparation de yaourts
- Le schéma de fonctionnement
- Entretien
- Problèmes courants et solutions
- Caractéristiques

PIECES ET ASSEMBLAGE

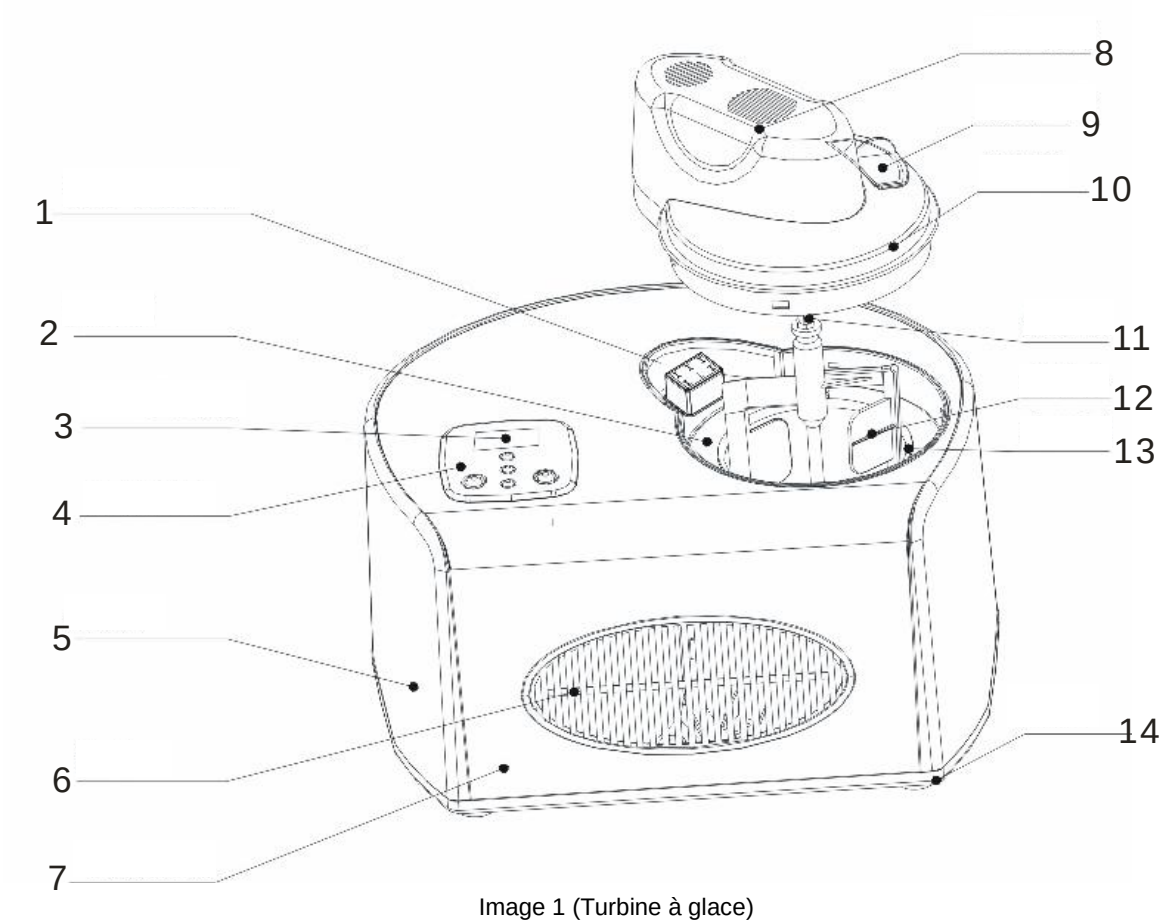


Image 1 (Turbine à glace)

1. Prise électrique
2. Anneau d'étanchéité
3. Affichage LCD
4. Panneau de contrôle
5. Protection appareil
6. Bouton de verrouillage
7. Panneau en acier inoxydable
8. Structure de mélange
9. Couvercle
10. Couvercle transparent
11. Axe de mixage
12. Lame
13. Bol amovible
14. Base

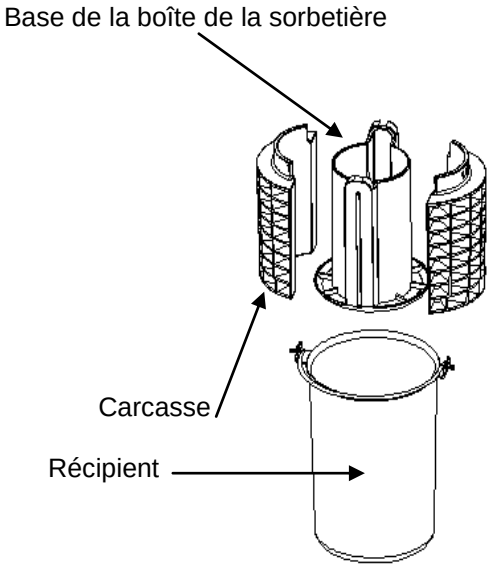


Image 2 (Schéma de la turbine à glace)

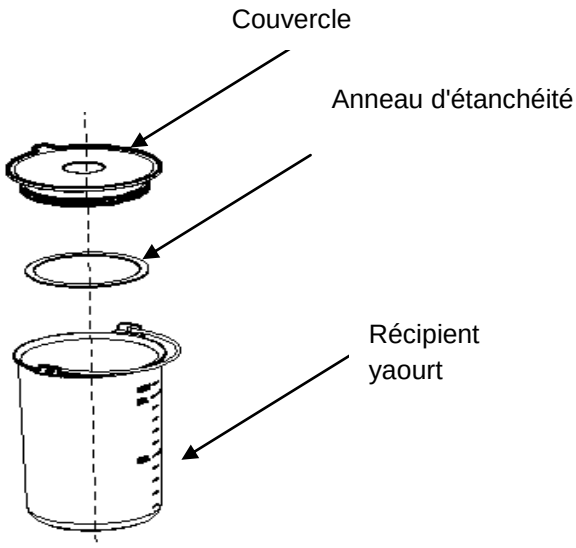


Image 3 (Schéma de la partie à yaourt)

Important : Toujours placer la sorbetière à la verticale sur une surface plane afin que le groupe froid puisse fournir une meilleure performance.

Nettoyage : Avant utilisation, lavez soigneusement toutes les pièces qui seront en contact avec la crème glacée (y compris le bol fixe, le bol amovible, les lames et le couvercle transparent).

Préparation de la recette : Préparer les ingrédients de votre propre recette ou d'un livre de recettes et versez les ingrédients préparés (Ref. le " livre de recettes " dans la partie 2 pour différentes préparations de recettes). Mettre les ingrédients de la recette dans le bol amovible. Vous n'avez pas besoin de congeler le bol pendant des heures à l'avance dans un congélateur, cette machine dispose d'un groupe froid intégré qui congèle les ingrédients afin que la crème glacée sorte à bonne température.

Placer le bol amovible à l'intérieur du bol fixe dans le corps de la machine, puis placer les lames au milieu du bol amovible.

Couvercle : Insérez les lames dans la prise de la base de la partie moteur, et assurez-vous que le moteur soit bien enfoncée dans son support et que le couvercle transparent soit bien fixé dans sa position.

MODE D'EMPLOI

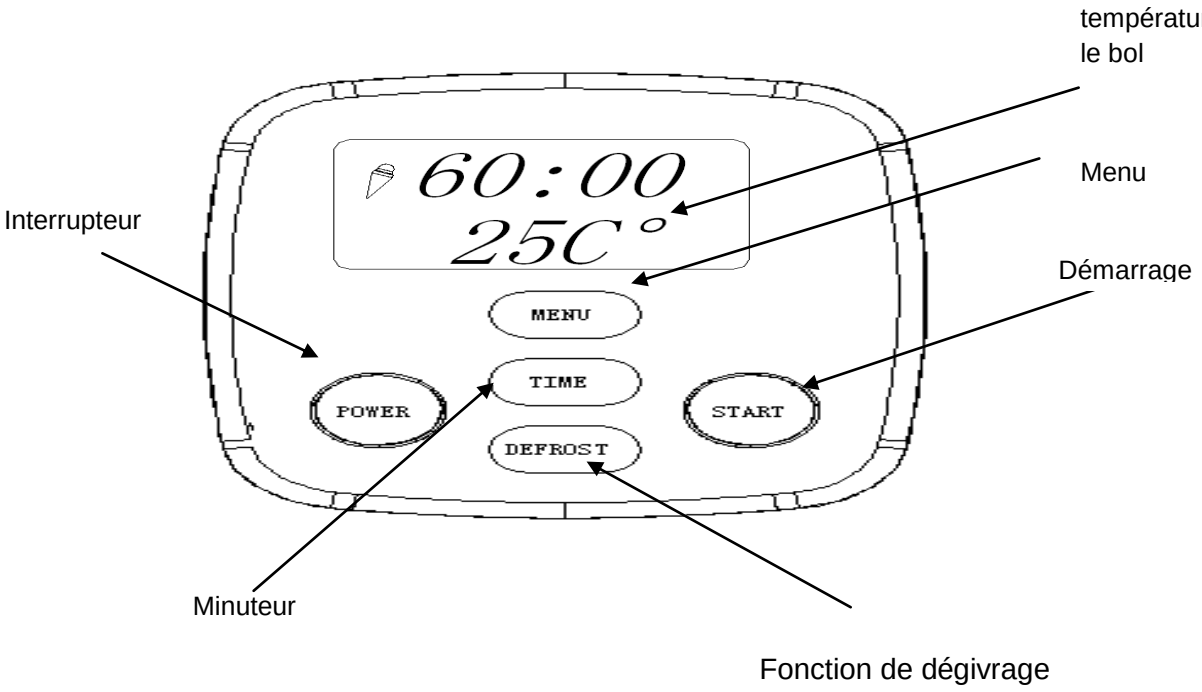


Image 4 (Panneau de contrôle)

1. Allumez l'appareil. Insérez la prise d'alimentation dans la prise adéquate. S'assurer que la forme de l'orifice de sortie et la tension soient conformes à l'étiquette.

2. Choisir le bouton de contrôle dans le menu.

Fonctionnement de base:

Appuyez sur la touche [POWER], et aller dans le menu. L'écran LCD s'allumera. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour éteindre l'appareil. L'écran LCD s'éteindra. Le temps de base de fabrication d'une glace est de 60min.

Appuyez sur [MENU] lorsque l'appareil est en état de veille afin de pouvoir choisir les différentes fonctions de la machine. Il ya 3 fonctions alimentaires à choisir. La première est la glace, la deuxième est pour faire des sorbets, la troisième pour le yaourt. L'écran affichera l'icône correspondant (celui qui n'est pas choisi ne sera pas affiché). Lors du démarrage de la machine, la fonction indiquée d'emblée est celle de la fabrication de glace.

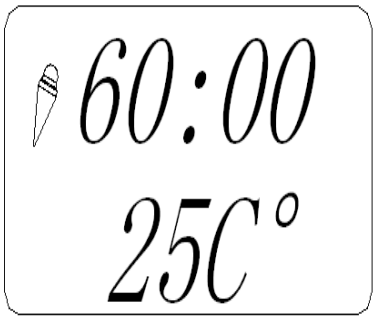


Image 5 (crème glacée)

Image 6 (glace)

Image 7 (yaourt)

(TIME) : Vous pouvez appuyer sur ce bouton pour ajuster le temps une fois la fonction choisie. Au cours de la préparation de la crème glacée et du sorbet, en pressant une fois le bouton vous pourrez ajouter encore 5 minutes et ce, jusqu'à 60 minutes. Si vous appuyez de nouveau sur le bouton, il reviendra à 5 minutes (c'est le fonctionnement de base). Pendant la fabrication du yaourt, si vous appuyez sur le bouton une fois cela permet d'ajouter 1 heure. Le réglage du temps est compris entre 0 et 24 heures et peut être ajusté. Lorsque le temps est de 0 heure, il ira directement sur le mode de congélation automatique après le démarrage.

(START) : Après avoir choisi la fonction et l'heure, appuyez sur le bouton "START" pour accéder directement au programme concerné. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton "start" directement après avoir choisi la fonction alimentaire (le temps est celui donné par défaut: pour la crème glacée : 60 min, yaourt : 8 heures , sorbet : 60 min). Si vous choisissez la fonction "glace", l'icône de la glace s'affichera. Après le démarrage, l'écran d'affichage affichera l'icône de la glace et 2 points brillants au milieu montreront que l'appareil est entré dans le processus de fabrication. Ensuite, le compte à rebours commence et les lames de mélange commencent à tourner. Après 2 minutes, il commence à réfrigérer. Au cours de la fabrication, l'écran LCD restera allumé. Après avoir finit, l'appareil sonnera 10 fois et l'écran LCD indiquera "00:00" et se mettra à clignoter. L'appareil se mettra alors en mode conservation.

(DEFROST) : La fonction de dégivrage ne fonctionne qu'avec les fonctions fabrication de glace et de sorbet. Lorsque l'appareil a fini la fabrication du produit, appuyez sur le bouton de dégivrage. L'écran affichera l'icône de dégivrage par un petit dessin. Le temps de chauffage est de 3 minutes. Une fois le dégivrage terminé, vous entendrez un "tic, tic, tic " qui s'activera pendant 10 minutes pour ensuite se mettre en veille.

Ajustement :

Pause : Après avoir choisi le temps de fabrication et une fois que la machine a commencé à se mettre en route, vous pouvez appuyer sur le bouton [Power] pour arrêter la machine si vous souhaitez arrêter la programmation lorsque la machine est encore en marche.

Durcissement : Lorsque le temps choisit est atteint (30 minutes par exemple), la machine se met en mode conservation de la chaleur. Si vous voulez une glace plus ferme, vous pouvez appuyer sur le bouton [Time] pour régler l'heure, puis appuyez sur la touche [START] pour redémarrer. Les lames ne seront pas en marche. Lorsque le compte à rebours est terminé, la machine se met en mode conservation de nouveau pendant 1 heure.

Conservation :

Crème glacée et sorbet : Dans le cas où vous oublieriez la fabrication en marche ou de manger la glace à temps, ou bien si vous la laissez ramollir après la fabrication, ce qui peut conduire à sa décongélation, nous avons ajouté un nouveau concept. Quand la crème glacée est préparée et que personne n'est là, l'appareil redémarre automatiquement toutes les 10 minutes afin de congeler la glace pendant 10 minutes. Ce processus se poursuivra pour garder le goût frais et la texture de la crème glacée. Le temps de conservation est estimé à 1 heure. Au delà, l'appareil s'éteindra.

Fonction de préservation des yaourt : Après la fermentation, l'appareil se mettra en état de conservation, et l'écran indiquera "00:00" suivi de l'icône d'un yaourt, et se mettra à clignoter toutes les secondes. La température réfrigérante de la machine est de 2 ℃ (les lames ne seront pas en marche). Eteindre ensuite le groupe froid. Lorsque la température s'élève à 8 ℃, l'appareil va commencer à réfrigérer automatiquement jusqu'à ce que la température atteigne 2 ℃ .

Capacité et quantité de fabrication :

Afin d'éviter les déchets inutiles déversés, assurez-vous que les ingrédients des glaces et des yaourts ne dépassent pas 80% de la capacité du bol. (Avec la fabrication de la crème glacée et la fermentation de yaourt, elle s'étendra dans une certaine mesure).

Température et condition du temps d'affichage :

- Affichage de la température et du temps : Au cours de la fabrication, le temps et la température fonctionneront ensemble.
- Plage d'affichage de la température : Plage d'affichage: -40 ℃ ~ 50 ℃. Lorsque la température est inférieure à -40 ℃, l'affichage est de -40 ℃; lorsque la température est supérieure à 50 ℃, l'affichage est de 50 ℃. Le taux de variation de la température est de 1 ℃.

La fonction de protection des lames :

Plus le temps de fabrication est long, plus la crème glacée devient dure et la rotation des lames se bloquera au fur et à mesure. Le dispositif de protection du moteur surveille la température au niveau des lames et cesse de fonctionner automatiquement de manière à assurer la longévité des lames. Les lames cesseront de fonctionner lorsque la température sera supérieure à 82 ℃.

La première utilisation :

- Nettoyez l'appareil (voir partie "entretien") avant utilisation. Vérifiez la prise d'alimentation, le cordon et la tension afin de s'assurer qu'ils soient en accord avec la prise.

- Pour votre santé et votre sécurité, utiliser des détergents pouvant être en contact avec des surfaces alimentaires pour nettoyer le bol contenant les ingrédients, cuillère à café et tout autre ustensile pouvant être en contact avec les denrées alimentaires.

- Assurez-vous d'avoir débranché la prise d'alimentation avant le nettoyage.

PREPARATION DE GLACE :

Les étapes à suivre (uniquement dans un but de démonstration. Pour plus de détails des ustensiles, se référer aux pièces jointes) :

1 . Prenez le récipient

2 . Ajoutez la quantité de poudre adéquate de crème glacée

3 . Ajoutez l'eau et mélangez uniformément (la proportion de poudre de crème glacée par rapport à l'eau est de un tiers)

4 . Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter un peu de fromage, de fruits ou autres ingrédients

5 . Mettez le récipient dans l'appareil

6 . Couvrez les lames à l'aide du couvercle

7 . Appuyez sur la touche [POWER]

8 . Appuyez sur la touche [Menu] pour choisir le mode de fabrication de glace. Ensuite, appuyez sur la touche [temps] pour régler le temps de préparation

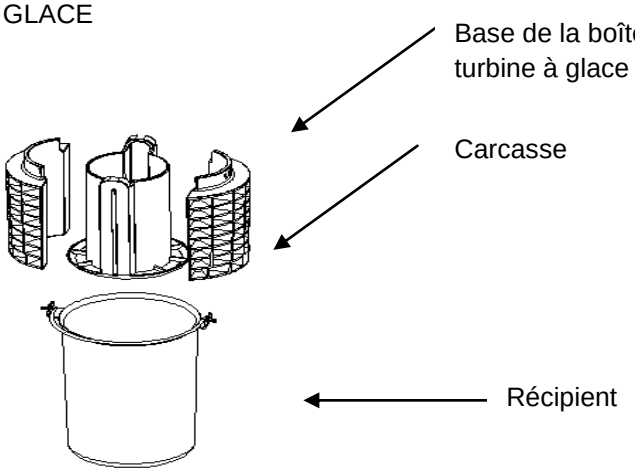
9 . Appuyez sur le bouton [démarrer]

10 . Vous pouvez ajouter un ingrédient de votre choix selon vos goûts lors de la préparation

11 . Éteignez l'interrupteur d'alimentation et prenez le bol de la crème glacée après avoir entendu la sonnerie de fin de fabrication

12 . Retirez la crème glacée et placez la dans un autre récipient

FABRICATION DE LA GLACE



<u>Etapes de préparation :</u>

1. Nettoyez les pièces de l'appareil séparément

2. Assemblez les pièces de l'appareil, voir image 8

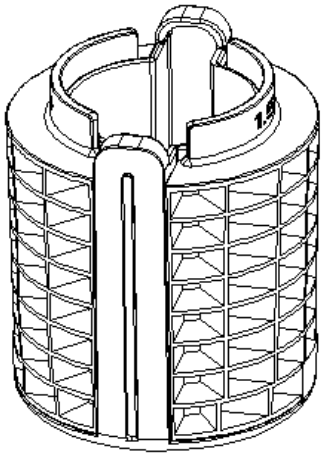


Image 8

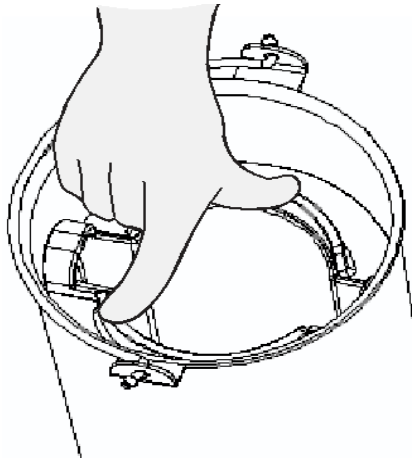


Image 9

3. Versez environ 15 ml d'eau propre dans le récipient.

4. Assemblez les ingrédients pour la glace dans le bol. Tant qu'il y aura de l'eau à l'intérieur du bol, les ingrédients flotteront, c'est pourquoi vous devez utiliser vos doigts pour appuyer en haut du bol de fabrication (comme sur l'image 9) ou appuyez sur les parties supérieures du récipient (voir photo 10) et poussez lentement au fond l'ensemble du dispositif de fabrication. (Ne pas appuyer seulement sur le dessus de la base du récipient, sinon le couvercle flottera)

(voir photo 11). Ne retirez vos doigts qu'après cinq minutes. (Après avoir enlevé les doigts, l'ensemble du dispositif du bol flottera un peu. C'est un phénomène normal).

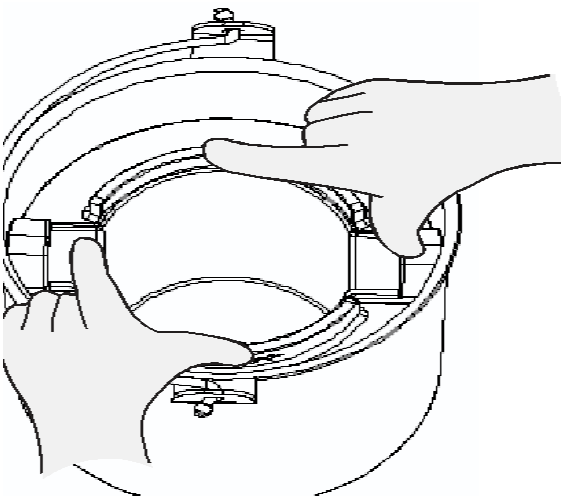


Image10

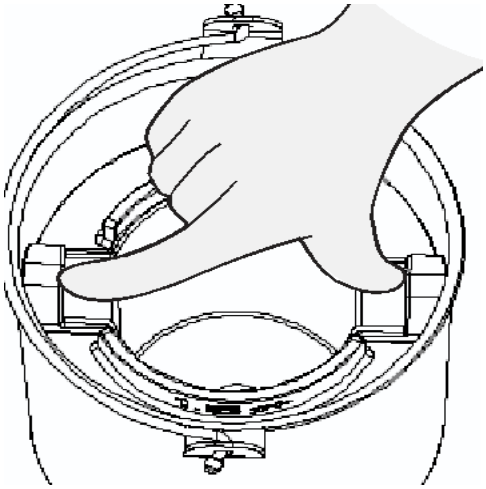


Image 11

5 . Mettez l' ensemble du récipient dans le bac réfrigérant (enlever l'eau et toutes les choses à l'intérieur du bol avant cette étape), puis mettez le couvercle transparent des lames.

6 . Appuyez sur la touche [POWER], puis sur le bouton [Menu] pour choisir le mode de fabrication de glace, et enfin sur le bouton [Time] pour régler le temps de fabrication (habituellement 40-50minutes). Appuyez ensuite sur [Start] pour commencer la préparation.

7 . Une fois la fabrication de la glace terminée, l'appareil sonnera pour alerter à l'aide d'un "tic, tic, tic ". Enlevez le couvercle transparent du batteur et appuyez sur le bouton [dégivrage] pour démarrer le dégivrage. Le temps de décongélation est de 3 minutes. Après cela, sortez le bol entier de son socle.

8 . Mettez ensuite le socle entier dans l'eau pour le dégivrage.

<u>METHODE DE DEGIVRAGE :</u>

A - . Plongez le socle entier dans le récipient rempli d'eau (voir l'image 12). Versez de l'eau au même niveau du socle. Le temps de congélation est d'environ 5-10 secondes.

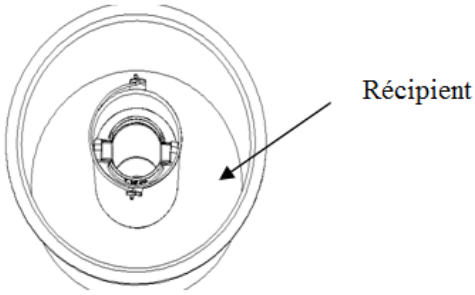


Image 12

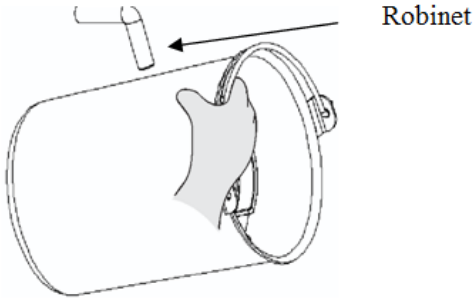


Image 13

B-. Laissez le socle face à l'eau, puis videz le seau d'eau. Le temps de décongélation est d' environ 10-15 secondes. Pendant la décongélation, il peut y avoir un léger bruit, c'est un phénomène tout à fait normal.

9. Après la congélation, sortez le bol de préparation de glace et ouvrez le récipient comme sur la photo 14.

10. Utilisez ensuite les deux mains pour forcer la glace. (voir photo 15)

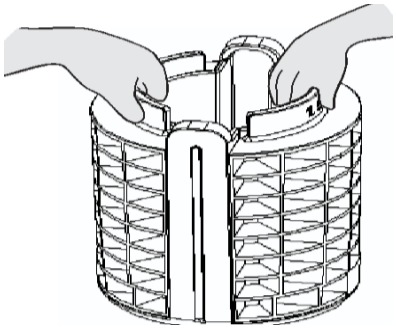


Image14

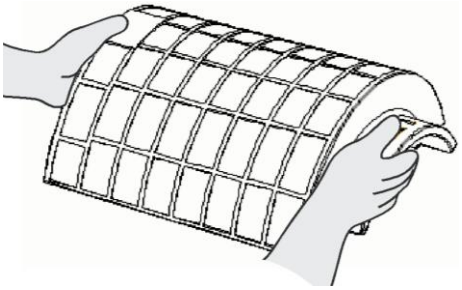


Image15

PREPARATION DE YAOURTS :

1 . Avant la première utilisation, nettoyez les bols et les couvercles.

2 . A – Yaourt au lait : Versez du lait dans 4 yaourts. Versez un yaourt dans le bol à yaourts et remuez avec une cuillère en même temps. Puis mettez le couvercle sur le bol.

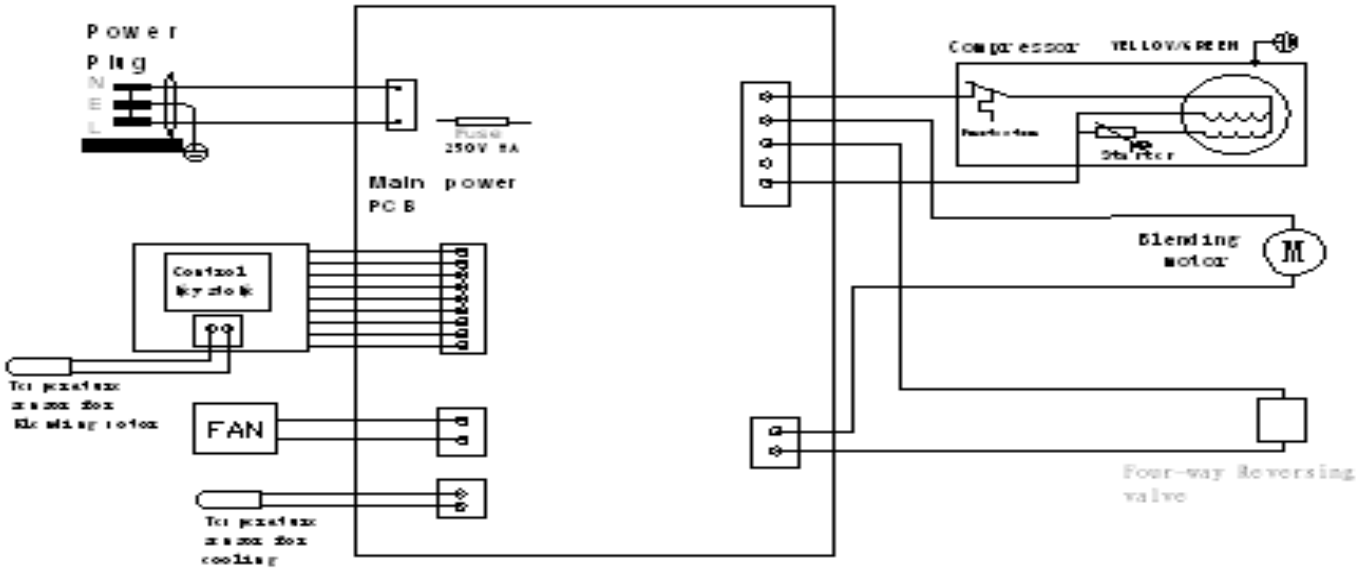
B – Yaourt au lait et à base de proenzymes : 1L de lait, 1g de proenzymes. Mélangez les deux dans le bol à yaourts. Remuez le mélange uniformément. Bien couvrir le pot.

Placez le bol dans l'appareil et mettez le couvercle transparent. Appuyez alors sur la touche [Time] pour régler le temps de préparation (Vous pouvez régler le temps de 0 à 24 heures selon les goûts personnels). Recommandation : le temps de préparation pour les yaourts au lait est de 6 à 8 heures. Pour la fermentation des yaourts réglez le temps de préparation de 10-12 heures, puis appuyez sur [Start] : La méthode est la même pour le lait et les proenzymes. Si vous avez besoin de changer le temps de fermentation au cours de la fabrication du yaourt, appuyez sur le bouton [Start] pendant 3 secondes. Ensuite, l'affichage du temps commencera à défiler. A ce moment la, vous pouvez appuyer sur le bouton [Time] pour modifier le temps de fermentation. Après avoir changé le temps, appuyez sur le bouton [Start] pour revenir à l'état de la fermentation.

3. L'appareil passe en état de conservation de la chaleur après la fermentation. Pendant ce temps, l'écran LCD affiche "00:00" accompagné de l'icône d'un yaourt. L'icône clignotera une fois par seconde. Ensuite, l'appareil passera à 2 ℃. (Les lames ne fonctionneront pas). Eteignez le groupe froid. Lorsque la température est de 8 ℃, l'appareil va commencer le refroidissement en passant à une température de 2 ℃ automatiquement.

4 . Retirez le couvercle transparent et versez le yaourt dans un autre récipient.

SCHEMA PRINCIPAL :



ENTRETIEN :

Débranchez le cordon d'alimentation avant le nettoyage.

1. Sortez les composants et les lames de la sorbetière. Nettoyez les à l'aide d'un chiffon humide.

2. Sortez le bac et utilisez un chiffon humide pour le nettoyer. Ne pas utiliser d'éponge à récurer pour le nettoyage.

3. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le batteur. Ne pas l'immerger dans l'eau.

4. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le matériel. Ne pas immerger le corps dans l'eau.

PROBLEMES FREQUENTS ET SOLUTIONS :

	Problèmes	Cause	Solutions
1	Après la fabrication de la glace il est assez difficile de sortir le bol du socle	Lorsque les pales s'arrêtent, le bol commence à congeler	Patientez une minute avant de retirer le bol du socle
2	L'ensemble des ingrédients flotte pendant la fabrication	Vous avez mis l'ensemble des ingrédients trop tôt dans le récipient	Retirez le bol avec les ingrédients et référez-vous au manuel d'utilisation

ACCESSOIRES :

Pelle	un	Manuel d'utilisation	un
Manuel d'utilisation	un	Verre de mesure	un
Récipient à glace	un	Récipient à glace	un
Couvercle à yaourts	un	Socle à yaourts	un

RECETTES :

Glace à la vanille

Ingrédients
Pour environ 3/4 de litre de glace :
1 gousse de vanille
4 jaunes d'oeufs
90 g de sucre
30 cl de lait
20 cl de crème liquide

Préparation
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.
Dans une casserole, mettre le lait, la crème liquide, et la gousse de vanille fendue en deux et raclée (avec la pointe d'un couteau). Faire chauffer à la limite de l'ébullition. Laisser infuser 10 minutes et retirer la gousse de vanille.
Verser le mélange sur les jaunes. Mélanger.
La préparation doit napper la cuillère. Si ce n'est pas le cas, remettre quelques minutes sur feu doux en remuant.
Laisser refroidir et mettez la préparation dans la sorbetière.

Sorbet à l'abricot

Ingrédients
Pour 3/4 de litre de sorbet
700 g d'abricots bien mûrs
100 g de sucre
30 cL d'eau
le jus d'1 citron

Préparation
Dénoyauter les abricots.
Dans une casserole, mettre le sucre et l'eau pour former un sirop. porter à ébullition et couper le feu lorsque le sucre est complètement dissout. Ajouter le jus de citron et les abricots. Laisser cuire 2 minutes.

Mixer le tout et passer au chinois si nécessaire.

Laisser refroidir et mettez la préparation dans la sorbetière.

Sorbet aux fruits des bois

Ingrédients
500g de mélange de fruits rouges surgelés
300g de Sucre en poudre
25 cl d'eau
60g de blanc(s) d'oeuf

Préparation
Faire chauffer 50g de sucre avec les fruits rouges puis mixer le tout et passer ensuite au chinois. Dans une casserole, réaliser un sirop avec 250g de sucre et l'eau. Laisser bouillir 5 min.
Mélanger la pulpe de fruits, les blancs d'oeuf et le sirop.

Laisser refroidir et mettez la préparation dans la sorbetière.

Glace à la réglisse

Ingrédients
150 g de réglisse (style les rouleaux de haribo)
250 ml de lait (un peu plus si besoin est)
300 ml de crème liquide entière
2 cuillères à soupe de sucre
4 jaunes d'oeufs (avec les blancs, vous pouvez faires des meringues)

Préparation
Mettre les reglisses (défaire les rouleaux), le lait et la crème dans une casserole, faire chauffer à feux doux jusqu'à dissolution des réglisses (s'ils ne sont pas complètement dissous, un coup de passoire et hop... le mélange est liquide et homogène). Porter à ébullition.

Battre le sucre avec les jaunes d'oeufs jusqu'à obtention d'un mélange épais et crémeux.

Verser sur ce mélange le mélange précédent encore chaud, tout en battant.

Laisser refroidir, puis mettre la préparation dans la sorbetière.

Deutsch

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Handhabung dieses Geraetes sind folgende Sicherheitshinweise sorgfaelltig durchzulesen.

- Vergewissern Sie sich das die Eismaschine die selbe Spannung wie Ihr Haushalt hat.
- Lassen Sie das Geraet niemals unbeaufsichtigt wenn es in betrieb ist. Wenn Sie es nicht benutzen stecken sie es aus. Das Geraet muss immer auf OFF sein wenn Sie es austecken oder einstecken. Ziehen Sie nicht am Kabel, ziehen Sie direkt am Stecker.
- Dieses Geraet ist nicht fuer die Handhabung von Kindern oder behinderten Personen. Es muss immer eine Zustaendige Person die Handhabung des Geraetes ueberwachen.
- Das Geraet nicht im Freien oder fuer Kommerziele Zwecke benutzen.
- Reinigen Sie die Teile mit einem Reinigungsmittel. Benutzen Sie nicht Die Spuelmaschine.
- Behruehren Sie nicht die Maschine waehrend des funktionierens. Seien Sie vorsichting mit Haaren, Kleidern und anderen Accesoires.
- Machen Sie das Geraet aus bevor Sie die Accesoires wechseln
- Um einee Stromschalg zu vermeiden benutzen Sie das Geraet nie mit nassen Haenden und tauchen Sie es auch nie ins Wasser.
- Das Geraet nicht in die Naehe von einem Gasherd, Ofen oder heisse Oberflaeche stellen.
- Positionieren Sie das Geraet auf eine stabile, ebene Flaeche.
- Das Becken nicht mehr als ¾ fuellen, da die Eiscreme waechst und es uebarlaufen koennte.
- Die Zutaten immer ins Becken leeren niemals in das Kompressor kompartiment.
- Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden stecken Sie nie die Finger in das Geraet wenn es laueft.
- Die lueftung der Maschine nie abdecken wenn Sie in betrieb ist.
- Lassen Sie das Kabel nicht uber den Kuchen rand liegen und vergwissern Sie sich das es nicht ueber eine heisse oberflaeche gelegt wird. Ziehen Sie den Stecker nach Gebrauch aus.
- Wenn das Kabel beschaedigt ist, um Schaeden zu vermeiden, muss es von einem autorisierten Techniker gewechselt werden.
- Vergewissern Sie sich das das Geraet im guten zustand ist. Wenn nicht dann bitte benutzen Sie das Garaet nicht.
- Wenn Sie ein Problem mit dem Garaet haben bitte versuchen Sie nicht es selber zu reparieren, senden Sie es an einen autorisierten Techniker.
- Benutzen Sie das Garaet immer mit den original Teilen.

Der Hersteller is nicht verantworlich fuer schlechte Handhabung des Garaetes. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf.

Inhaltsverzeichnis

- Teile und Zubehör
- Bedienungssanleitung
- Eis Creme Herstellung
- Eis Herstellung
- Yogurt Herstellung
- Schaltbild
- Instandhaltung
- Häufig gestellte Fragen und Lösungen
- Charakteristika

Teile und Zubehör

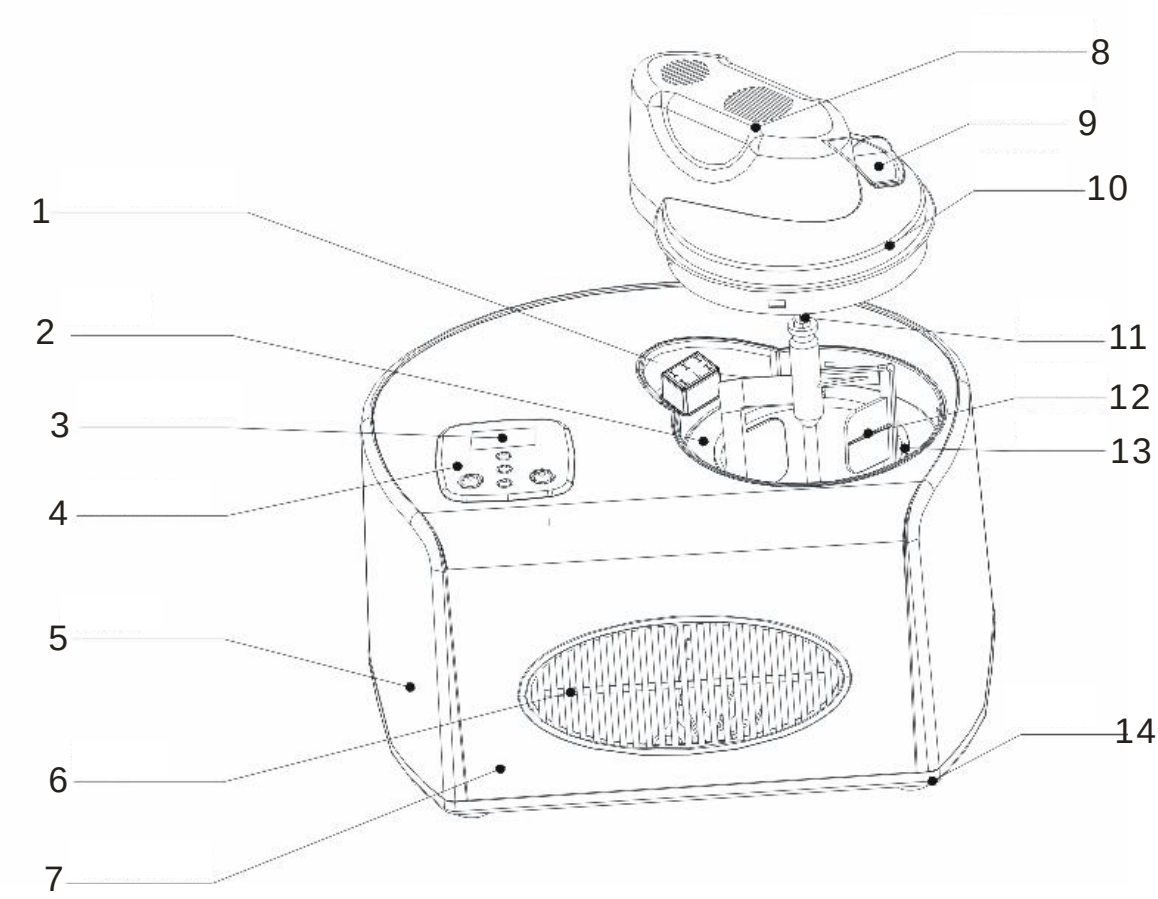


Abbildung 1 (Über die gesamte Maschine und die Eis Herstellung)

1. Stromanschluss
2. Abdichtungsring
3. LCD Display
4. Bedienungsfeld
5. Außenhülle
6. Lüftung
7. Edelstahl Blende
8. Rühr Struktur
9. Abdeckung
10. Transparente Abdeckung
11. Verbindungateil
12. Rührpaddel
13. Rührbehälter
14. Bodenteil

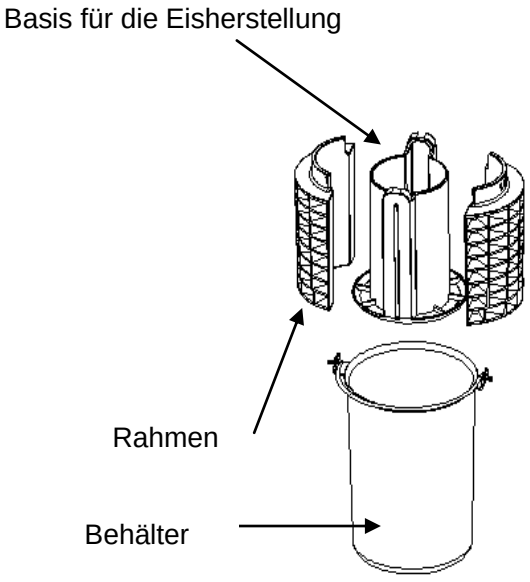


Abbildung 2 (Eis Herstellung Einzelteile)

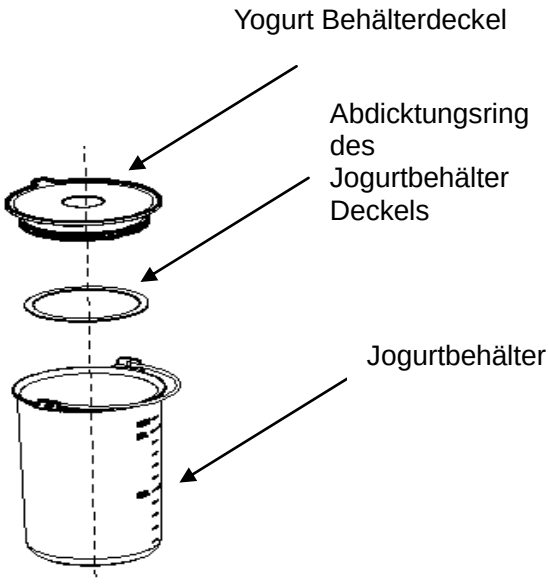


Abbildung 3 (Joghurt Behälter Einzelteile)

Wichtig: Stellen Sie die Eis Creme Maschine immer aufrecht auf einen ebenen Untergrund, damit der enthaltene Kompressor seine volle Leistung entfalten kann.

Reinigung: Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Einzelteile welche in Kontakt mit der Eis Creme kommen (fixierte Behälter, bewegliche Behälter, Rührpaddel und den transparenter Deckel)

Zutaten Vorbereitung: Verwenden Sie eigene Rezept Zutaten oder von einem Rezeptbuch und füllen Sie die Zutaten in den beweglichen Behälter ein (Vgl.. Das “Rezepte Buch” im zweiten Teil für weitere Rezepte). Der Behälter muss nicht vorab gekühlt werden, diese Maschine beinhaltet einen eingebauten Kompressor der die Zutaten herunterkühlt und eine optimale Kühlung der Eis Creme sicher stellt.

Führen Sie den Beweglichen Behälter in den festen Behälter des Maschinen Körpers ein: Jetzt können Sie das Rührpaddel auf das Verbindungsstück schieben. Achten Sie darauf, dass das Rührpaddel einrastet, um einen ordnungsgemäßen Sitz zu garantieren,

Abdeckung:
Setzen Sie das Rührpaddel so auf den transparenten Deckel auf, dass der Antriebsstift in die Öffnung des Rührwerks einrastet. Der Kontakt zum Stromanschluss am Kompressoren Gehäuse muss gewährleistet sein.

Digital Anzeige

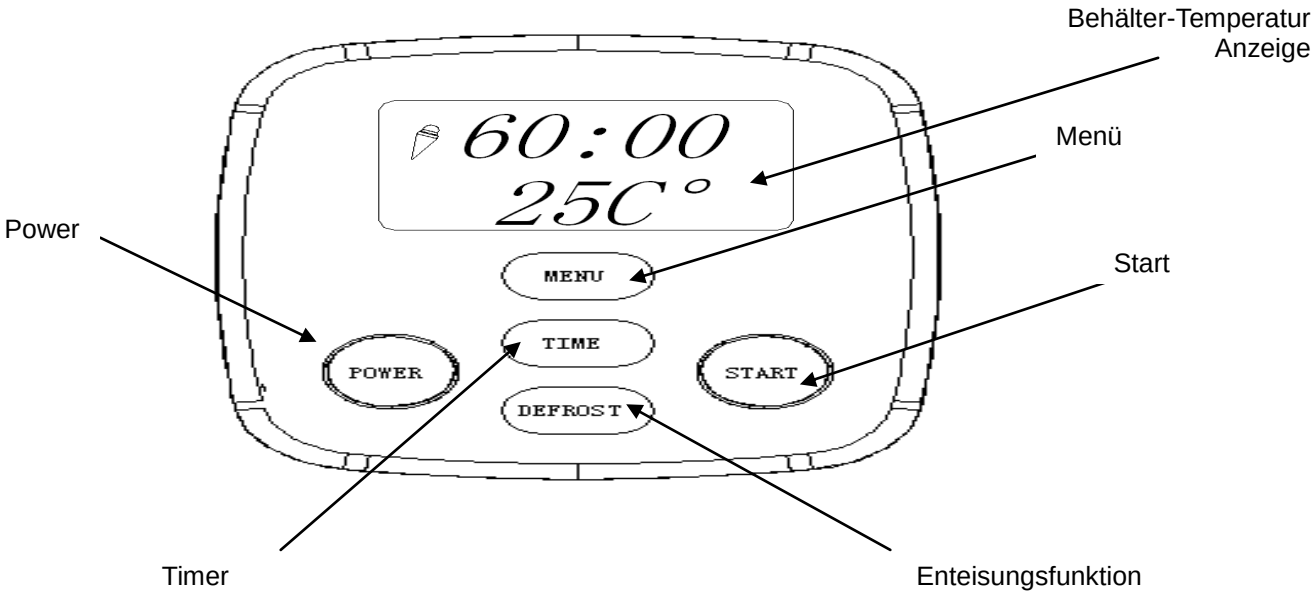


Abbildung 4 (Bedienungsfeld)

1. Maschine starten: Führen Sie das Stromkabel in die dafür vorgesehene Anschlussbuchse ein. Vergewissern Sie sich vorher das die Stromleistung mit den technischen Angaben des Gerätes übereinstimmt
2. Auswahl Kontroll Knopf

Anwendung :

Schalten Sie das Gerät am POWER-Schalter ein. Das Anzeigen Display zeigt „60:00“ an.
Das Gerät ist betriebsbereit, wenn die digitale Anzeige erleuchtet ist. Durch nochmaliges betätigen des POWER-Schalters kann das Gerät wieder ausgestellt werden, die digitale Anzeige erlischt wieder.

Durch das betätigen des MENU-Schalters können verschiedene Gerätefunktionen angewählt werden. Es können drei verschiedene Zubereitungsmethoden angewählt werden: 1. Eis Creme, 2. Eis 3.Joghurt. Die Digitalanzeige gibt an welche Funktion angewählt wurde. Als Startfunktion ist stets die Eis Creme Zubereitung angewählt.

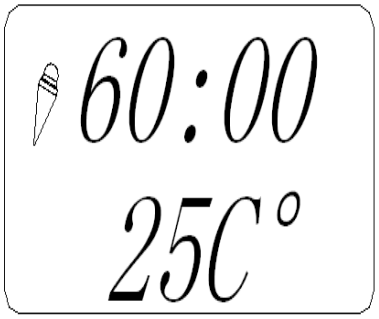


Abbildung 5 (Eis Crème)

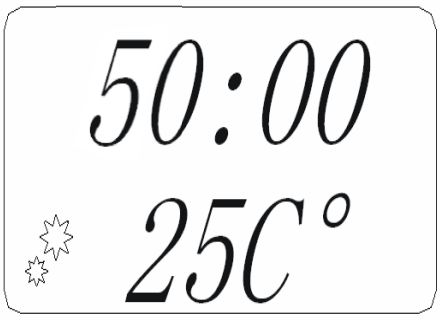


Abbildung 6 (Eis Zubereitung)

Abbildung 7(Yogurt)

(Zeit): Stellen Sie mit der Zeitwahltaste durch wiederholtes Drücken die gewünschte Betriebszeit ein, nachdem Sie eine Zubereitungsfunktion gewählt haben. Während der Zubereitung kann die Zeit durch wiederholtes Drücken der TIME- Taste in fünf-Minuten Schritten angepasst werden. Die Zubereitungszeit kann maximal um 60 Minuten verlängert werden. Durch nochmaliges betätigen kann die Zubereitungszeit in fünf- Minuten Schritten wieder verringert werden. Während der Joghurt Herstellung kann durch einmaliges Betätigen der Taste die Zubereitungszeit um eine Stunde verlängert werden. Die Zeitanpassung kann zwischen 0-24 Stunden betragen und während der Zubereitung geändert werden. Wenn die Zeitanzeige auf Null Stunden eingestellt ist, schaltet das Gerät automatisch in die Kühlmodus um.

(START): Nach der Auswahl des Zubereitungsprogramms und der Zeiteinstellung kann die Zubereitung durch das Betätigen der START-Taste beginnen. Es ist ebenfalls möglich die Zubereitung direkt nach der Auswahl des Zubereitungsprogramms zu starten (Das Programm läuft nun in der Voreingestellten Zeit ab: Eis Creme 60 Min, Joghurt 8 Stunden, Eis 60 Minuten). Wird die Eis Creme Funktion angewählt, so erscheint das Eis Creme Symbol im Display und zwei Punkte im Display zeigen an, dass die Eis-Creme Zubereitung begonnen hat.
Nun beginnt der Countdown und die Rührpaddel beginnen zu rotieren. Nach zwei Minuten setzt die Kühlung ein (Die Zeitverzögerung dient zum Schutz des Kompressors). Während der Zubereitung ist das Anzeigendisplay erleuchtet. Nach Beendigung des Programms tickt das Gerät zehn Mal und in der Display Anzeige erscheint “00:00” und blinkt im Sekundentakt. Das Gerät stellt nun in den Anti-Erwärmungs-Status um.

(Enteisung): Die Enteisungsfunktion setzt nur bei der Eis Creme und Eis Zubereitung ein. Während der Zubereitung und im Anti-Erwärmungs-Status, kann die Enteisungsfunktion gestartet werden und im Display erscheint das Enteisungssymbol. Eine Erhitzungsphase dauert drei Minuten. Sobald die Enteisung abgeschlossen ist ertönt ein zehnmaliges Klicken und das Gerät stellt automatisch in den Stand-by Modus um.

Anpassung :

Pause: Nach Auswahl der Zubereitungszeit, kann die Zubereitung durch das Betätigen des POWER-Schalters unterbrochen werden.

Eis Erhärtung: Wenn die Zubereitungszeit beendet ist und das Gerät in den Anti-Erwärmungs-Status umgestellt ist kann die Zubereitungszeit nachträglich verlängert werden um eine härtere Eis Konsistenz zu erreichen. Drücken Sie hierzu den TIME-Schalter um die Zeit anzupassen und drücken Sie erneut START um die Zubereitung wieder zu beginnen. Nach Ablauf des Countdown geht das Gerät für eine Stunde in den Anti-Erwärmungs-Status über.

Anti-Erwärmungs-Status

Eis Creme und Eis Zubereitung: Wenn die Eiscreme nicht innerhalb von 10 Minuten nach ertönen des Fertig-Signals entnommen wird, wird die automatische Kühlfunktion zugeschaltet, die verhindert, dass das Eis oder die Eis Creme wieder schmilzt. Bei der automatischen Kühlfunktion wird das Eis in Schritten von 10 Minuten bis zu maximal 1 Stunde gekühlt.
Die Kühlfunktion ist für eine Stunde aktive, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Anti-Erwärmungs Funktion bei der Joghurt Zubereitung: Nach der Zubereitung stellt das Gerät in den Anti-Erwärmungs-Status um, in der Display Anzeige erscheint ”00:00” , das Joghurt Symbol erscheint und blinkt im Sekunden Takt. Die Maschine kühlt den Joghurt auf 2℃ (die Rührpaddel sind nun ausgestellt). Der Kompressor ist nun ausgestellt. Sobald die Temperatur auf 8℃ ansteigt, stellt sich die Kühlung wieder ein und kühlt den Joghurt auf 2℃.

Maximale Füllmenge

Um unnötige Abfälle zu vermeiden, füllen Sie bei der Herstellung von Eis Creme und Joghurt den Behälter bis maximal 80%. (Bitte beachten Sie dass, die Joghurt und Eis Creme Masse bei der Herstellung leicht aufgehen)

Temperatur und Zeit Anzeige

-Temperatur und Zeit Anzeige
Während der Zubereitung werden die Temperatur und die verbleibende Zubereitungszeit angezeigt. Zeitanzeige in Stunden.
- Temperaturanzeige im Display
Temperaturspanne: -40℃~+50℃. Wenn die Temperatur geringer als -40℃ beträgt, wird im Display -40℃ angezeigt, wenn die Temperatur höher als +50℃ ist, wird im Display +50℃ angezeigt Die Temperatur wird in 1℃ Stufen angezeigt.

Die Motor Schutz Funktion

Je länger die Zubereitungszeit eingestellt ist, umso härter wird das Eis, wodurch es zu einer Blockade des Rühr-Motors kommen kann. Die Motor-Schutz-Funktion überwacht die Motor Temperatur und stoppt automatisch zum Schutz des Motors. Der Rührmotor stoppt automatisch ab einer Betriebstemperatur von 82℃.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sied as Zubehör entsprechend der Angaben in “Reinigung und Instandhaltung” in der Bedienungsanweisung. Überprüfen Sie den Stromanschluss und stellen Sie sicher, dass die Voltangaben übereinstimmend sind. Benutzen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur entsprechende Reinigungsutensilien um die Behälter, Einzelteile und andere Gegenstände die mit den Zutaten in Berührung kommen, zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung die Stromzufuhr unterbrochen ist.

Eis Creme Zubereitung :

Schritt-für-Schritt Anleitung (Nur zu Demonstrationszwecken verwenden). Für eine detailliertere Übersicht, bitte unter “Anleitung”)

1. Entnehmen Sie den beweglichen Behälter
2. Füllen Sie die angegebene Menge des Eis Pulvers in den Behälter
3. Wasser hinzufügen und gleichmäßig verrühren (das Verhältnis von Eis Pulver zu Wasser liegt bei 1:3)
4. Je nach Geschmack können Sie frisch Käse oder ähnliches hinzufügen
5. Fügen Sie den Behälter in die Station ein
6. Setzen Sie den Deckel mit Motor ein
7. Drücken Sie die Power-Taste um die Zubereitung zu beginnen

8. Drücken Sie die MENU–Taste um die Eis Creme Zubereitung auszuwählen. Drücken Sie die TIME-Taste um die gewünschte Zubereitungszeit auszuwählen.
9. Drücken Sie die START Taste
10. Fügen Sie je nach Geschmack zusätzliche Zutaten hinzu
11. Stellen Sie, durch betätigen der POWER Taste das Gerät aus und entnehmen Sie den Behälter mit der Eis Creme nach dem Signalton. Der Ton signalisiert das Ende der Zubereitungszeit.
12. Füllen sie die Eis Creme in eine Servierschüssel um.

Eis Zubereitung

Eis Herstellungs Diagramm

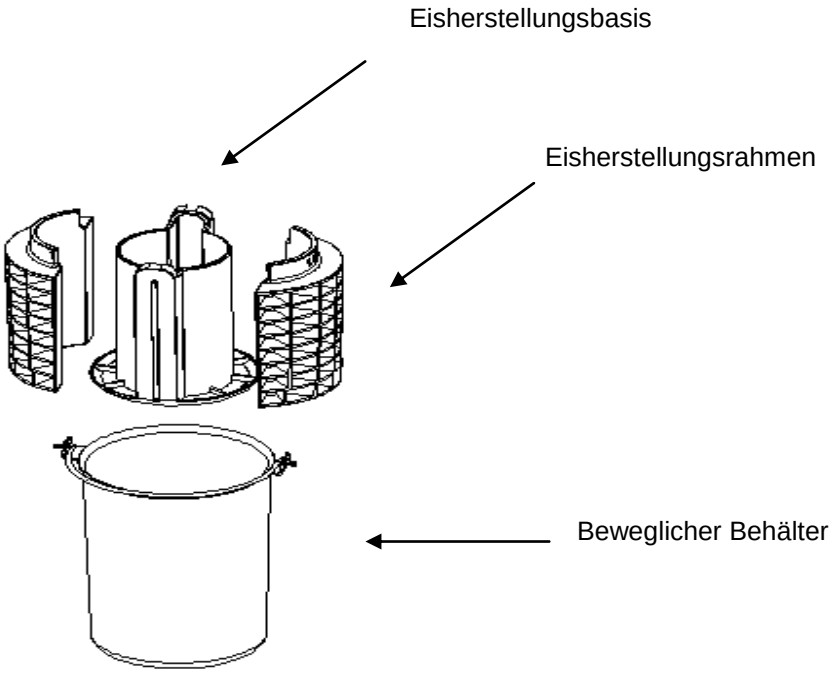


Abbildung 8

SCHRITT FÜR SCHRITT ERKLÄRUNG

1. Reinigen Sie die Einzelteile der Eis Maschine.

2. Ordnen Sie die gereinigten Eis Zubereitungs Teile wie in Abbildung 9 an.

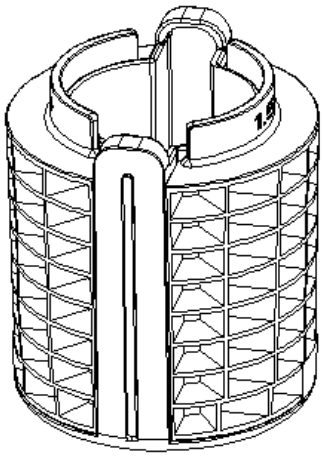


Abbildung 9

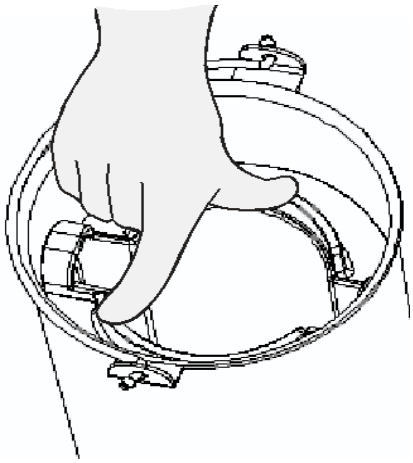


Abbildung 10

3. Füllen Sie ca. 280 +/- 15 ml reines Wasser in den Behälter.

4. Dann stecken Sie diesen Behälter in die Eis Maschinen Station. Da der Behälter mit Wasser gefüllt ist, wird dieses nach Einsetzen in die Station leicht überlaufen, verwenden Sie ihre beiden Finger um den obereren Rand des Eisbehälters einzudrücken. (Vgl. Abbildung 10) oder drücken Sie den oberen Rand des Eis Behälters und der Eis Station langsam bis zum Anschlag ein (Vgl. Abbildung 11). Drücken Sie den oberen Rand der Eisstation nicht alleine ein, da sonst das Wasser in der Maschine hochsteigt und überläuft (VGL. Abbildung 12). Entfernen Sie Ihre Finger erst nach 5 Minuten (Nach entfernen der Finger wird die Eisstation ein wenig überlaufen, dies ist ein normaler Prozess).

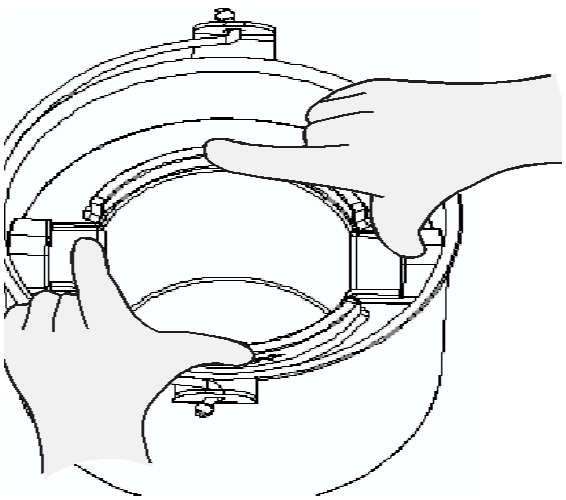


Abbildung 11

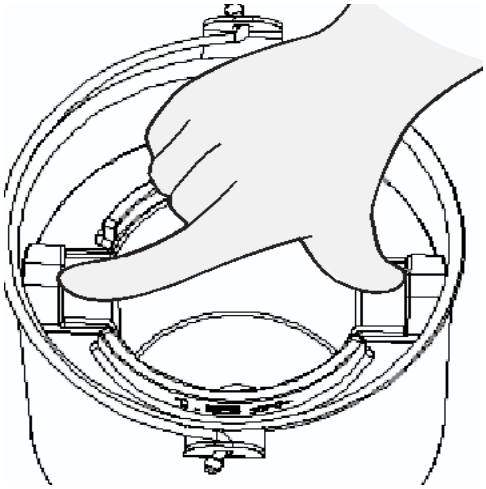


Abbildung 12

5. Stecken sie den gefüllten Behälter in die Eisstation, (Stellen sie vor diesem Schritt sicher, dass der Behältern nicht nass ist) decken Sie die Station mit dem Deckel und Motor zu.

6. Drücken Sie nun die POWER-Taste um den Vorgang zu starten, dann wählen Sie durch Betätigen der MENU-Taste die Eis- Zubereitungsfunktion an. Mit der TIME-Taste bestimmen sie die Zubereitungszeit individuell. Die Zubereitungszeit beträgt normalerweise zwischen 40-50 Minuten. Drücken Sie die START-Taste um die Eis Zubereitung zu starten.

7. Wenn die Eis Zubereitung abgeschlossen ist, ertönt als Signalton ein Ticken. Nehmen Sie nun den transparenten Deckel zusammen mit dem Motor ab. Drücken Sie nun die DEFROST-Taste um die Enteisung zu starten. Die Enteisungszeit beträgt 3 Minuten. Nehmen Sie nun den Behälter aus der Eis Station.

8. Halten Sie nun den Behälter unter fließendes Wasser um den Behälter zu enteisen (Vgl. Abbildung 14).

<u>WEITERE ENTEISUNGS METHODE :</u>

Füllen Sie den Behälter vollständig bis zum oberen Rand mit Wasser (Vgl. Abbildung 13) .Die Enteisungszeit beträgt hier ca. 5-10 Sekunden.

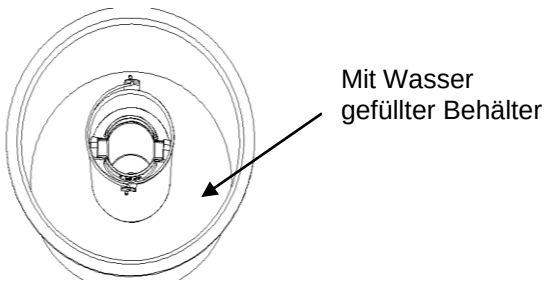


Abbildung 13

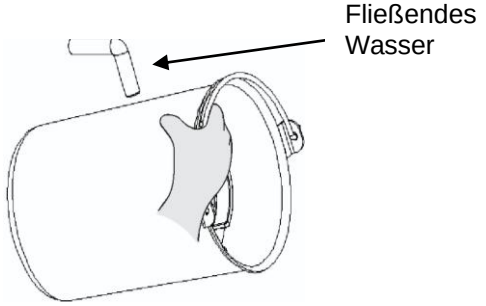


Abbildung 14

Lassen Sie den Behälter vollständig mit Wasser volllaufen und spülen Sie anschließend den Behälter aus. Die Enteisungszeit beträgt ca. 10-15 Sekunden. Beim Enteisen kann es zu sehr leisen Geräuschen kommen, dies ist ein normaler Prozess.

9. Entnehmen Sie nach dem Enteisen die Einzelteile aus dem Eisbehälter (Vgl. Abbildung 15)

10. Verwenden Sie beiden Hände um das Eis zu (Vgl Abbildung 16)

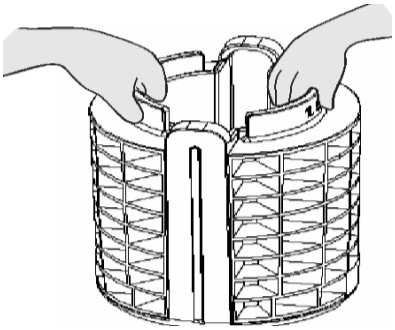


Abbildung 15

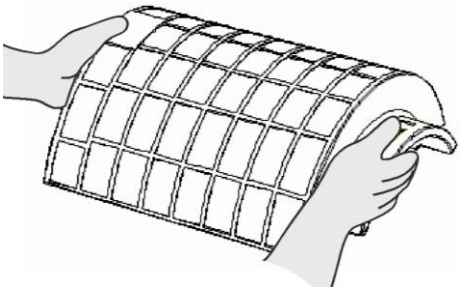


Abbildung16

JOGHURT ZUBEREITUNG (EINZELSCHRITTE) :

1.Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch den Joghurtbehälter und den Joghurtdeckel gründlich.

2. A - Füllen Sie Vollmilch und Natur Joghurt im Verhältnis 1:4 in den Joghurtbehälter. Rühren sie die Masse mit einem Löffel gleichmäßig um. Decken Sie nun den Behälter mit dem Joghurtbehälter Deckel zu.

B – Füllen Sie 1L Vollmilch und 1g Zymogen (Proteine) in den Joghurtbehälter. Rühren sie die Masse mit einem Löffel gleichmäßig um. Decken Sie nun den Behälter mit dem Joghurtbehälter Deckel zu.

Stecken Sie nun den Joghurtbehälter in die Maschine

3. Drücken Sie nun die POWER-Taste um den Vorgang zu starten, dann wählen Sie durch Betätigen der MENU-Taste die Joghurt- Zubereitungsfunktion an. Mit der TIME-Taste bestimmen sie die Zubereitungszeit individuell. Die Zubereitungszeit kann je nach Geschmack auf 0-24 Stunden eingestellt werden. Drücken Sie die START-Taste um die Eis Zubereitung zu starten. Die Empfohlene Zubereitungszeit für Vollmilch und Naturjoghurt liegt bei 6-8 Stunden. Empfohlene Zubereitungszeit für Vollmilch und Zymogen (Proteine) liegt bei 10-12 Stunden.
Drücken Sie die START Taste um die Joghurtzubereitung zu beginnen. Drücken Sie die START–Taste für 3 Sekunden um die Zubereitungszeit zu ändern. Betätigen Sie die TIME-Taste um die Zeit nun zu ändern. Mit der START-Taste können Sie die Zubereitung wieder aufnehmen.
Wenn die Joghurtzubereitung abgeschlossen ist, geht die Maschine automatisch in den Aufbewahrungsmodus über. Im Anzeigendisplay erscheint nun „00:00“ und das Joghurt Symbol blinkt im Sekundentakt auf.

4. Nach der Zubereitung stellt das Gerät in den Anti-Erwärmungs-Status um, in der Display Anzeige erscheint ”00:00” , das Joghurt Symbol erscheint und blinkt im Sekunden Takt. Die Maschine kühlt den Joghurt auf 2℃ (die Rührpaddel sind nun ausgestellt) Der Kompressor ist nun ausgestellt. Sobald die Temperatur auf 8℃ ansteigt, stellt sich die Kühlung wieder ein und Kühlt den Joghurt auf 2℃.

5. Nehmen Sie den transparenten Deckel ab, entnehmen Sie den Joghurtbehälter und füllen den Joghurt in eine Servierschüssel.

SCHALTBILD :

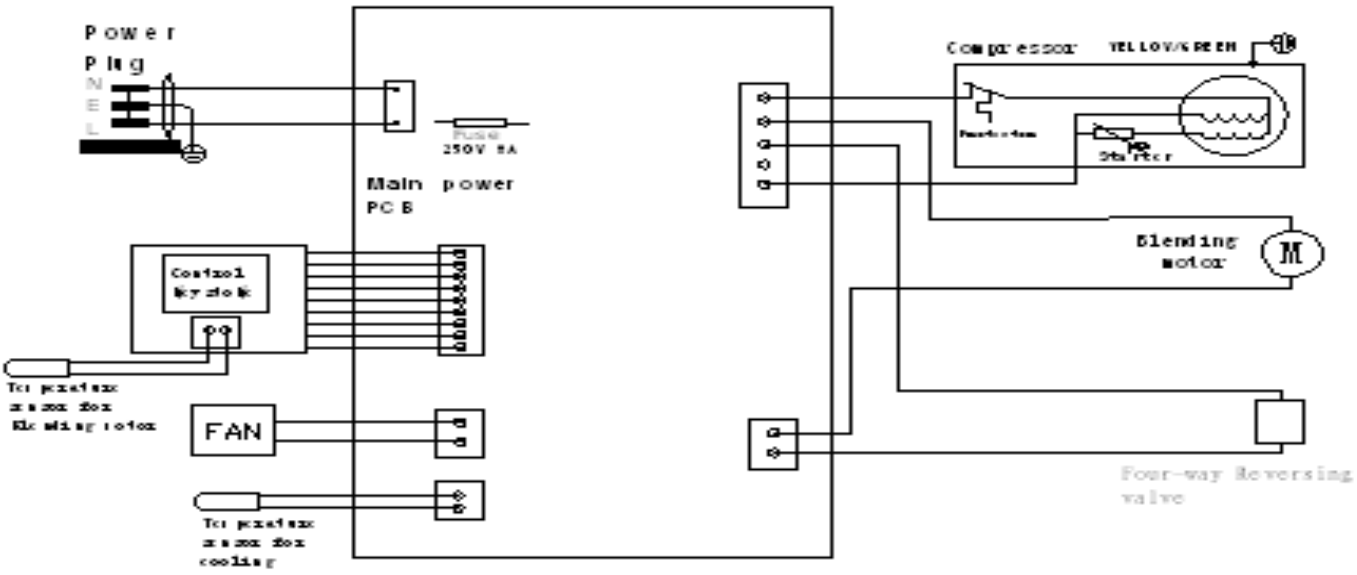


Abbildung17

Instandhaltung

Stellen Sie sicher, dass vor der Reinigung die Stromzufuhr unterbrochen ist.

1.Entnehmen Sie die Rührpaddel aus der Maschine und reinigen Sie dies mit einem Tuch.

2.Entnehmen Sie den Behälter aus der Maschine und reinigen Sie dies mit einem Tuch verwenden Sie keine kratzigen Materialien.

3. Verwenden Sie ein sauberes Tuch um den Dreh Motor zu reinigen. Der Motor darf nicht mit Wasser in Berührung kommen.

4. Verwenden Sie ein sauberes Tuch um den Maschinen Körper zu reinigen. Der Motor darf nicht mit Wasser in Berührung kommen.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN UND LÖSUNGEN :

	Problem	**Grund**	**Lösung**
1	Nach der Eis Herstellung ist der Behälter nur schwer zu lösen	Die Rührpaddel haben aufgehört zu drehen und der Gefriermodus beginnt.	Entehmen sie den befüllten Behälter nach 1 Minute.
2.	Das Wasser ist während der Eisherstellung übergelaufen.	Der Eisbehälter wurde zu schnell in das Maschinengehäuse gesteckt	Entehem sie den Behälter und führen Sie diesen wie in der Angebe ein

ZUBEHÖR :

Hand spade	Menge: eins	Bedienungsanleitung	Menge: eins
Bedienungsanleitung	Menge: eins	Messbecher	Menge: eins
Eisherstellungs Basisstation	Menge: eins	Eishersetllungsrahmen	Menge: zwei
Joghurtbehälter Deckel	Menge: eins	Jogurtbehälter	Menge: eins

REZEPTE :

VANILLE EIS MIT PASSIERTEN FEIGEN

Zutaten:

-½ Liter Vollmilch
-150gr. Kristallzucker
-3 Vanilleschoten
-300gr. Puderzucker
-5 Eigelb
-100gr fluessige Creme fraiche
-500gr. Feigen
-25gr. Glukose

Zubereitung:

Legen Sie die in zweis geschnittenen Vanilleschoten in die heisse Miclh waehrend 30 Minuten. Dannach entfernen Sie die Vanilleschotten.
Schlagen Sie in einem Salatbecken die eigelb un den zucker bis sie weiss sind.
Heizen Sie die miclh bis die kocht.
Geben Sie die Creme fraiche ein un bringen sie es wieder zum kochen. Legen waehrend Sie ruehren, die Ei und zucker mischung so schnell wie moeglich ein.
Kochen Sie waehrend 4 bis 5 minuten in dem sie mit einer Holzspachtel ruehren.
Lassen Sie es abkuehlen.
Geben Sie alles in die Eismachine un lassen Sie waehrend 30 minuten laufen.
Waschen Sie die Fruechte un trocknen sie sie und waermen Sie sie waehrend 10 Minuten im Maria Bad.
Mischen Sie die Fruechte bis sie das Fruchtfleisch eine stabile Konsistenz hat. Geben Sie das Puderzucker und die Glukose waehrend Sie mischen.
Geben Sie die passierten Feigen auf die Eiskugeln.

Aprikosensorbet

Zutaten:

-1Kg. Aprikosen
-100gr. Puderzucker
-1 gruene Zitrone
-1Lt. Siroup

Zubereitung:

Waschen Sie die Aprikosen. Legen sie die Aprokosen in den mixer bis sie ein Aprokosenpuree haben.
Geben Sie die Zitrone un den Zucker ein.
Mischen sie gut und lassen Sie alles waehrend einer Stunde ruhen.
Geben sie alles waehrend 30 minuten in die Eismaschine.

Coupe Reinette du Vignan

Zutaten fuer das Apfelsorbet:

-1Kg Reinette du Vignan Aepfel
-120gr. Puderzucker
-1 Gruene Zitrone
-1/2 Lt. Apfelsaft 100%

Zubereitung des Apfelsorbets:
Schaelen Sie die Aepfel und schneiden Sie sie in kleine Stuecke. Mixen sie sie bis sie ein Apfelpuree haben.
Geben Sie den Zucker und den Zitronensaft ein, mischen Sie alles.
Heizen Sie den Apfelsaft und geben Sie ihn auf den Apfelpuree. Lassen Sie alles abkuehlen und geben Sie die mischung in die Eiscmaschine waehrend 30 minuten.

Zutaten fuer das Zimteis:
-1/2 L. Vollmilch + 10cl -5 Eigelb
-150gr. KristallisierterZucker -100gr. Fluessige Creme Fraiche

Zubereitung des Zimteis:
Heizen Sie die 10cl Milch mite dem Zimt waehrend 20 Minuten.
Schlagen Sie das Eigelb und den zucker in einem Salatbecken.
Heizen Sie die Milch in einer Pfanne bis Sie kocht. Geben sie die Creme fraiche und bringen Sie es wieder zum kochen.
Geben Sie so schnell wie moeglich die Eigelb und Zucker mischung ein in dem sie ruehren.
Kochen Sie es waehrend 4-5 Minuten in dem Sie immer mit einer Holzspachtel ruehren. Geben Sie die Zimtinfusion bei und lassen abkuehlen. Geben Si dan alles in die Eismaschine, waehrend 20 Minuten.

Waldfrucht Sorbet

Zutaten fuer Brombeeren Sorbet:
-1Kg. Beeren -2 gruene zitronene
-100gr. Puderzucker -1/2 L. Siroup

Zubereitung des Brombeeren Sorbets:
Waschen Sie die Brombeeren un geben Sie das Puderzucker bei. Mischen sie alles bis sie ein puree haben. Lassen Sie es waehrend einer Stunde im Kuehlschrank abkuehlen.
Geben Sie den Siroup bei un den Zitronensaft, mischen Sie alles.
Geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 minuten.

Zutaten fuer Heidelbeeren Sorbet:
-1Kg. Heidelbeeren -2 gruene zitronene
-100gr. Puderzucker -1/2 L. Siroup

Zubereitung des Heidelbeeren Sorbets:
Waschen Sie die Heidelbeeren un geben Sie das Puderzucker bei. Mischen sie alles bis sie ein puree haben. Lassen Sie es waehrend einer Stunde im Kuehlschrank abkuehlen.
Geben Sie den Siroup bei un den Zitronensaft, mischen Sie alles.
Geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 minuten.

Zutaten fuer Himbeeren Sorbet:
-1Kg. Himbeeren -2 gruene zitronene
-100gr. Puderzucker -1/2L Orangensaft
-1/2 L. Siroup

Zubereitung des Himbeeren Sorbets:
Waschen Sie die Himbeeren un geben Sie das Puderzucker, Zitronene saft un Orangensaft bei. Mischen sie alles bis sie ein puree haben. Lassen Sie es waehrend zwei Stunden im Kuehlschrank abkuehlen.
Geben sie das Siroup bei.
Geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 minuten.

Zutaten fuer die passierten Erdbeeren:
-500gr Erdbeeren -300 gr Puderzucker
-25gr. Glukose

Zubereitung der passierten Erdbeeren:
Waschen Sie die Erdbeeren. Wenn noetig heizen Sie die Erdbeeren im maria bad.
Mixen Sie biss sie ein erdbeer Puree erhalten und mischen Sie das Puderzucker dazu.

Lakritze Eis

Zutaten:
-5 Eigelb
-1/2L Vollmiclh + 10cl
100gr. Fluessige Lakritze
-150 gr Kristallisiertes Zucker
-100gr. Fluessige Creme fraiche

Zubereitung:
Legen Sie die Lakritze in 10cl Milch waehrend 25 Minuten.
Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker in einem Salatbecken.
Heizen Sie die Milch in einer Pfanne, geben Sie die Creme fraiche bei und bringne sie es wieder zum kochen,
Geben Sie die Eigelb, Zucker mischung bei, so schnell wie moelgich waehrend sie ruehren.
Kochen sie alles waehrend 4-5 Minuten in dem sie mit einer Holzspachtel mischen.
Geben Sie die Lakritze infusion bei.
Lassen sie alles abkuehlen und dann geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 Minuten.

UMWELT

ACHTUNG:
Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennungs von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Hergestellt und importiert : Adeva SAS Import 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01

NEDERLANDS

VEILIGHEIDINSTRUCTIES

Bij het gebruik van dit apparaat moeten volgende veiligheidsvoorschriften gevolgt worden.

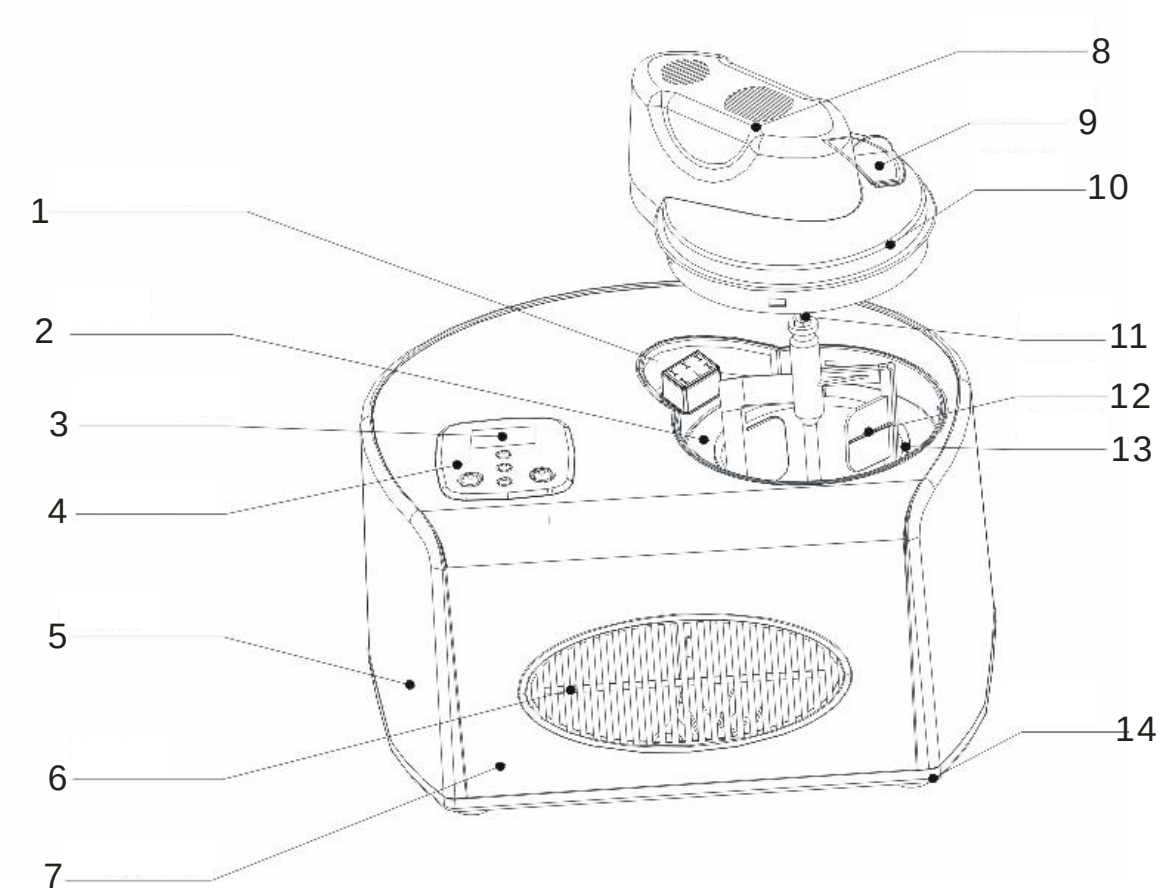
- Zorg ervoor dat de spanning van de ijs machine overeenkomstig is met de spanning in uw huis.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking staat. Als u het niet gebruikt, koppel het apparaat los. Het apparaat moet altijd op OFF ingesteld zijn als u het loskoppelt. Trek niet aan het kabel maar de stekker.
- Dit apparaat is niet voor de behandeling van kinderen of personen met een handicap geschikt. Er moet altijd een bevoegde persoon aanwezig zijn als het apparaat in werking staat.
- Het apparaat niet buitenshuis of voor commercieele doeleinden gebruiken.
- Reinig de onderdelen met een reinigingsmiddel. Zet het nooit in de vaatwasser.
- Raak de machine tijdens de operatie niet aan. Wees voorzichtig met haar, kleding en andere accessoires.
- Schakel het apparaat uit voor dat u de accessoires gaat vervangen.
- Om elektrische schok te voorkomen, gebruik het apparaat niet met natte handen en dompel het nooit onder water.
- Het apparaat niet in de buurt van een gasfornuis, oven of heete oppervlak plaatsen.
- Plaats dit apparaat op een stabiele oppervlakte.
- Vul het ijsbakje niet meer dan drie kwart, omdat de ijscreme kan overstromen .
- De inrediënten altijd in het ijsbakje zetten, nooit in het compressor compartiment.
- Om het risico van letsel te vermijden, nooit uw vingers in het apparaat steken als het in werking staat.
- Dek de ventilatie van de machine nooit af als het in werking staat.
- Laat het kabel niet van het aanrecht slingeren en let er op dat het niet op een heet oppervlak wordt geplaatst. Verwijder de stekker na gebruik.
- Om schade te vermijden, moet het kabel, als het beschadigd is, door een erkende technicus worden vervangen.
- Zorg ervoor dat het apparaat in goede staat is. Zo niet, gebruik het apparaat niet meer.
- Als u een probleem met het apparaat heeft, alsjeblieft niet proberen om zelf te repareren, neem contact op met een erkende technicus.
- Gebruik het apparaat altijd met de originele onderdelen.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de slechte behandeling van het apparaat. Bewaar deze handleiding goed op.

INHOUDSOPGAVE

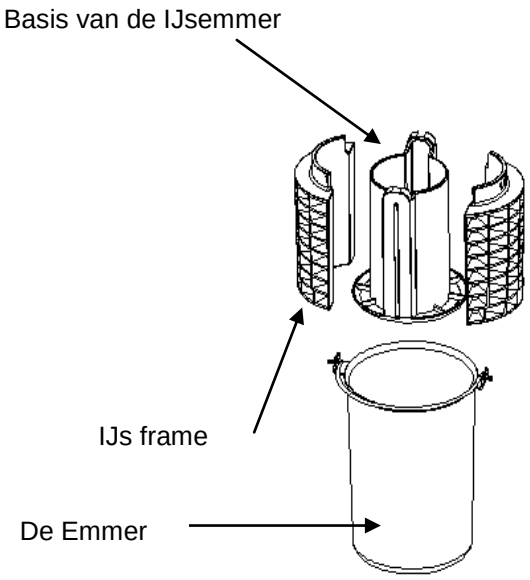
- Onderdelen en Assemblage
- Gebruiksaanwijzing
- Het Maken van Roomijs
- Het Maken van IJs
- Het Maken van Yoghurt
- Het elektrisch circuit
- Onderhoud
- Veel Voorkomende Problemen en Oplossingen
- Eigenschappen

ONDERDELEN EN ASSEMBLAGE

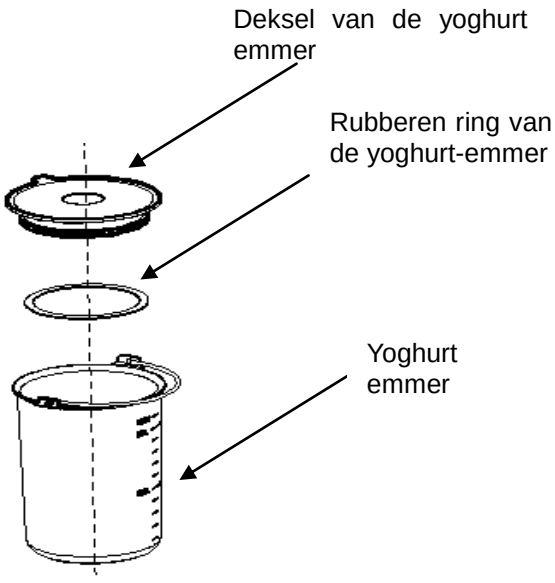


Figuur 1 (Over het gehele apparaat en ijs bereiding)

1. Aansluiting
2. Ring rubber
3. LCD scherm
4. Bedieningspaneel
5. Omhulsel
6. Ventilatie rooster
7. Roestvrijstalen paneel
8. Meng instrument
9. Toevoegingdeksel
10. Doorzichtig deksel
11. Meng as
12. Blad
13. Emmer
14. Basis



Figuur 2 (ijs bereider diagram)



Figuur 3 (yoghurt emmer diagram)

Belangrijk: Plaats de IJmachine rechtop op een vlak oppervlak, zodat de ingebouwde COMPRESSOR optimaal functioneert. .

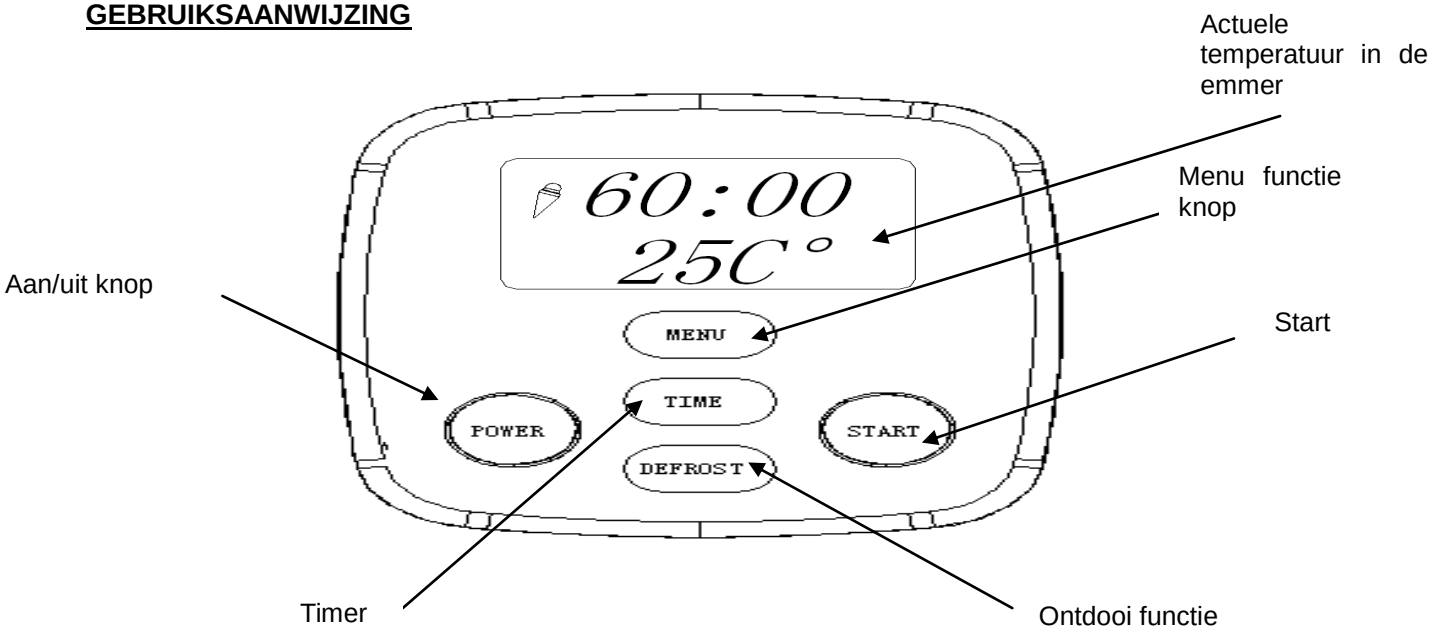
Hygiene: Voor gebruik dient u alle onderdlen die in contact komen met het ijs grondig te wassen (inclusief de vaste kom, de verwijderbare kom, de mixas en de doorzichtige deksel).

Bereid de ingrediënten voor: Bereid de ingrediënten voor van uw eigen recept of een recept uit een kookboek en schenk de GOED VOORBEREIDDE (zie het 'kookboek' in deel 2 voor verschillende bereidingsmethoden) ingrediënten in de verwijderbare kom. U hoeft deze kom niet van tevoren uren in de vriezer te koelen, deze IJsmachine heft een INGEBOUWDE COMRESSOR die de ingrediënten bevriest en ervoor zorgt date er IJs gemaakt kan worden.

Plaats de verwijderbare kom in de vaste kom die geplaatst is in de IJsmachine, plaats vervolgens de meng as in het midden van de verwijderbare kom, de as zit dan nog niet vast. De as staat in het midden van de kom met de ronde kant naar boven.

Deksel: Plaats de meng as in de motor opening welke zich bevindt in de basis van het motoronderdeel. Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit en dat de doorzichtige deksel op de vaste plek is bevestigd. Vergeet niet om tot slot ook de kleine opening af te sluiten.

GEBRUIKSAANWIJZING



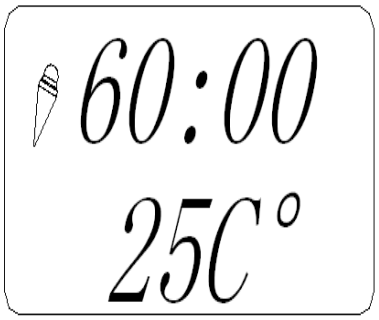
Figuur 4 (Bedieningspaneel)

1. Druk op de aan-knop. Doe de stekker in het stopcontact. Zorg ervoor dat de vorm van het stopcontact en het voltage overeenkomt met de gegevens die aangegeven staan op het label.
2. Keuze van de controle knop

Basis bediening :

Druk op de [aan/uit] knop, en het apparaat gaat op stand-by functie. De IJs bereidings functie staat op "60:00" zoals te zien is op het LCD scherm. Het LCD scherm zal oplichten. Druk opnieuw op de knop om het machine uit te schakelen. Het scherm zal vervolgens ook uitschakelen.

Druk op de [menu] knop tijdens de stand-by functie om het keuzemenu naar voren te brengen. Er zijn 3 functies die gekozen moeten worden. Ten eerste kunt u roomijs maken, ten tweede kunt u ijs maken en ten derde kunt u yoghurt maken. Het scherm zal verschillende iconen voor elk van deze functies weergeven. De functie die als eerst naar voren komt is de roomijs bereidingsfunctie



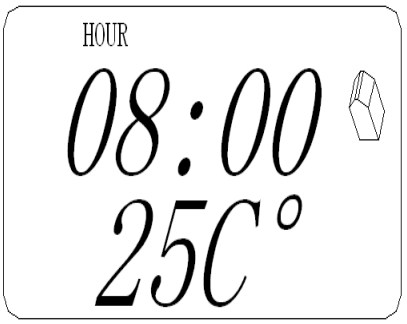


Foto 5 (Roomijs maken) Foto 6 (IJs maken) Foto 7 (Yoghurt maken)

(TIME): U kunt op deze knop drukken om de tijd aan te passen nadat u de functie heft gekozen. Tijdens het ijs maken, drukt u op deze knop om 5 minuten toe te voegen. De maximale toegevoegde tijd is 60 minuten. Als u dan nog een keer op de knop druk zal de toegevoegde tijd weer 5 minuten bedragen. Bij het maken van yoghurt komt er bij elke druk op de knop een uur uit, tot een maximum van 24 uur. Als de ingestelde tijd op 0 uur staat, schakelt de machine direct over tot de verkoelingsfunctie.

(START): Na het kiezen van een functie en tijd, drukt u op de “start” knop om het gekozen programma e starten. U kunt ook direct op start drukken nadat u de functie heft gekozen om de standaard tijd in te voeren (roomijs maken 60s, yoghurt: 8 uur en ijs: 60s). Als u voor de roomijs functie kiest, ziet u het symbool van een ijsje. Na het starten ziet u op het scherm het icoon van een ijsje en de twee schijnende punten in het midden laten zien dat het apparaat is begonnen met de bereiding. De tijd zal beginnen te lopen en de mengbladen beginnen te draaien. Na 2 minuten begint de verkoeling (vertraging beschermt de processor).Tijdens het bereiden zal het LCD scherm verlicht blijven. Als de bereiding is afgerond zal het apparaat gedurende tien minuten piepen en zal de klok op ”00:00” staan en elke seconde knipperen. Tegelijkertijd zal de verkoelingsfunctie inschakelen.

(DEFROST)： De ontdooi functie werkt alleen bij de roomijs- en ijsmaak functie. Tijdens de bereiding of de temperatuur-behoudingsfunctie, drukt u op de [defrost] knop. De ontdooi functie en het LCD scherm laten een ontdooi symbol zien en een cartoon. De verhitting duurt 3 minuten. Na het ontdooien, piept het apparaat 10m waarna het apparaat in de stand-by functie gaat.

Aanpassing :

Pauze: Na het kiezen van de bereidingstijd begint de machine te werken. U kunt de [power] knop indrukken om de machine halverwege te stoppen.
Verharden: Als de gekozen bereidingstijd is bereikt, zal de machine in de temperatuur-behoudingsfunctie gaan. Indien u harder ijs wenst, kunt u op de [Time] knop drukken om de tijd aan te passen en vervolgens wederom op [start] te drukken. De mengmotor zal niet werken. Als de timer is afgelopen, zal de machine wederom 1 uur in temperatuur-behoudingsfunctie gaan.

Temperatuur-behoudingsfunctie :

Roomijs en ijs bereidings model: Voor het geval u vertrekt tijdens het bereiden van ijs, of in het geval dat u het ijs vergeet te eten wat kan leiden tot het smelten van het ijs, is de volgende ergonomische functie ingebouwd: Als het roomijs is gemaakt en niemand is in de buurt, zal het apparaat elke 10 minuten automatisch verkoelen gedurende 10 minuten. Dit proces zal zich blijven herhalen om de frisse smaak en textuur van het roomijs te behouden. De temperatuur-behoudingsfunctie duurt 1 uur. Na een uur zal het apparaat uitschakelen.

Temperatuur-behoudingsfunctie van yoghurt: Na de fermentatie zal het apparaat in de temperatuur-behoudingsfunctie gaan. Het LCD scherm staat op ”00:00” eb de yoghurt icoon zal blijven flikkeren om de seconde. De machine zal **verkoelen** tot 2℃(De meng motor zal niet functioneren). **Vervolgens schakelt u de compressor uit. Als de temperatuur tot 8**℃stijgt, zal het apparaat automatisch weer

koelen tot 2℃graden wordt behaald.

Maximale capaciteit :

Om onnodige verspilling te voorkomen dient u ervoor te zorgen dat de inhoud, de capaciteit van de emmer niet de 80% overschrijdt. (Na het vormen van het **ijs en de fermentatie van de yoghurt, zal de inhoud toenemen**).

Temperatuur en tijdsweergave :

- Temperatuur en tijdsweergave
  Tijdens de bereiding, tijd en temperatuur zullen allebei te zien zijn. U zult “Hour” zien staan. the
- Reikwijdte van de temperatuur.

Weergave van: -40℃~+50℃. Als de temperatuur lager dan -40℃is, wordt -40℃weergegeven; Als de temperatuur hoger dan +50℃is, wordt 50℃weergegeven. Temperatuurverandering gebeurt per 1℃.

De motor protectiefunctie :

Als de bereiding langer duurt, zal het ijs harder worden en zal de rotatie van de motor geblokkeerd worden. De motor protectie functie houdt in de gaten of de motor oververhit raakt. Indien dit het geval is zal de motor stoppen om de leefduur van de motor te verlengen. De motor zal uitschakelen bij een temperatuur hoger dan 82℃.

Eerste gebruik :

- Maak het apparaat schoon volgens de ‘schoonmaak en onderhoud’ sectie in de gebruiksaanwijzing. Controleer de stroomkabel en het voltage ter vergelijking met het stopcontact dat gebruikt gaat worden.
- Voor gezondheids- en veiligheidsredenen dient u veilige schoonmaakmiddelen te gebruiken bij het schoonmaken van de emmer, ingrediënten houder, theelepel en andere onderdelen die in contact komen met het ijs.
- Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is alvorens het schoonmaken.

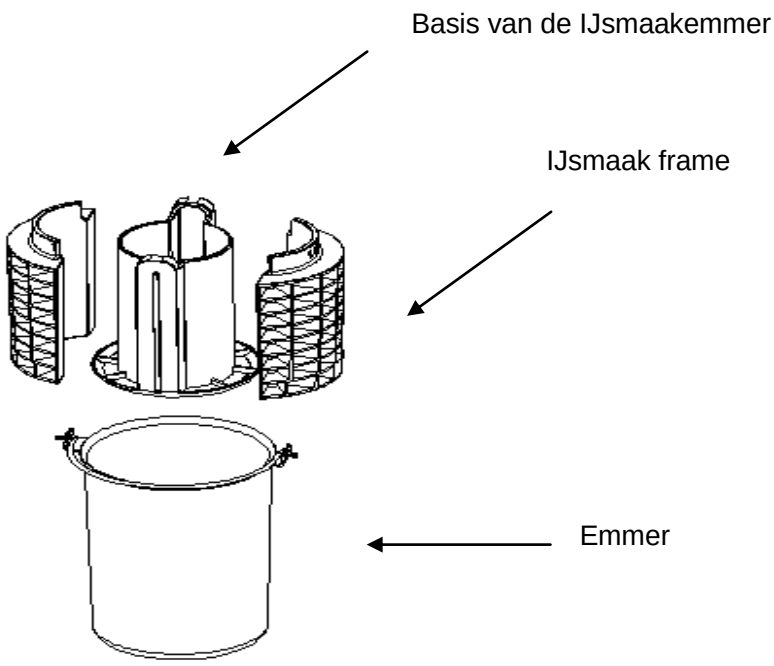
ROOM IJS BEREIDING :

Stappen demonstratie (alleen om te demonstreren, voor een gedetailleerdere uitleg zie de bijlage)

1. Verwijder de emmer
2. Voeg juiste hoeveelheid roomijspoeder toe
3. Voeg water toe en roer geleidelijk (de proportie poeder tot water is 1:3)
4. Naar eigen smaak kunt u suiker, kaas of fruit toevoegen
5. Plaats de emmer in het apparaat
6. Bedek de motor van het apparaat
7. Druk op de [power switch] knop
8. Druk op de [menu] knop om de ijsmaak-functie te kiezen. Druk vervolgens op de [time] knop m de bereidingstijd in te schakelen
9. druk de [start] knop
10. Voeg ingrediënten naar eigen smaak toe tijdens het bereiden.
11. Zet het apparaat uit en haal de emmer uit het apparaat nadat u het eindsignaal heeft gehoord.
12. Haal het ijs uit de emmer en plaats deze in een andere bak.

IJS BEREIDEN

IJsmaak diagram

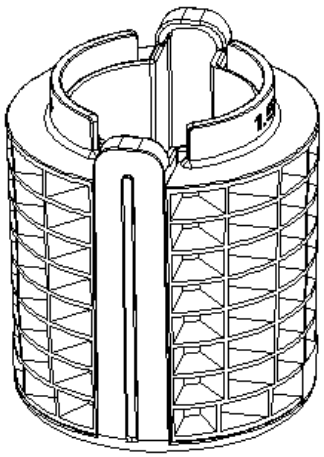


Figuur 8

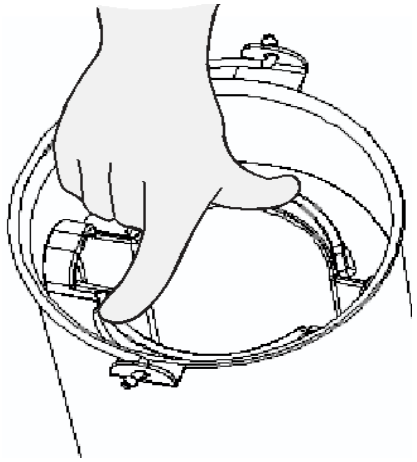
GEDETAILLEERDE IJS BEREIDINGS STAPPEN

1. Maak de IJsmaakemmer onderdelen apart van elkaar schoon

2. Zet vervolgens de schone onderdelen weer in elkaar zoals aangegeven is in figuur 9.



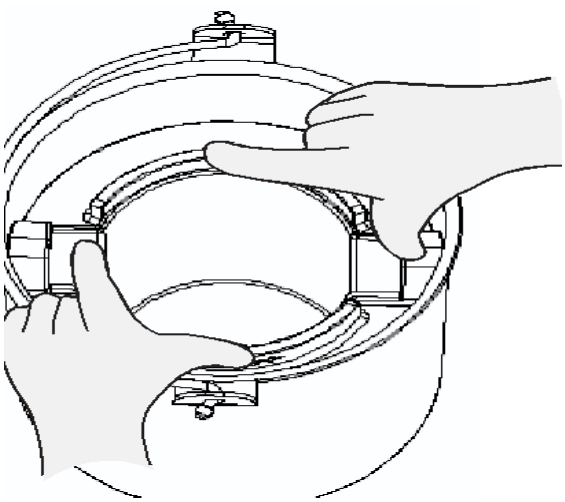
Figuur 9



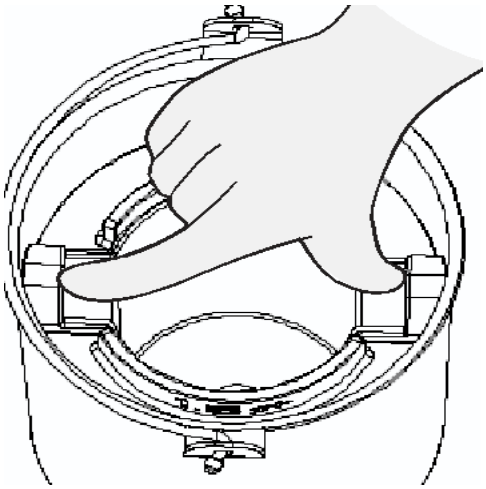
Figuur 10

3. Schenk ongeveer 280±15 ML schoon water in de laad emmer.

4. Vervolgens plaatst u de ijsmaakemmer in de laademmer. Vanwege het feit dat er water in de laademmer zit, zal de ijsmaakemmer drijven zodra deze het water raakt. U dient met uw vingers de bovenkant van de ijsmaakemmer vast te klikken (figuur 10) of druk op de bovenkant van het ijsmaak frame en de bovenkant van het ijsmaakemmer (zie figuur 11) druk de gehele ijsmachine geleidelijk naar beneden. Druk niet enkel op de bovenkant van de ijsmaakbasis, anders zal het ijsmaakframe automatisch gaan drijven (zie figuur 12). Blijf gedurende 5 minuten aandrukken. (Nadat u uw vingers heeft verwijderd, zal de gehele ijsmaakemmer lichtelijk drijven. Dit is een normaal fenomeen).



Figuur 11



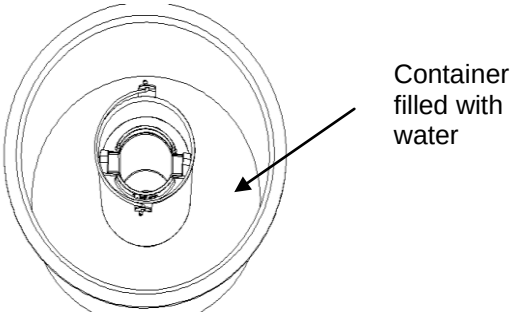
Figuur 12

5. Zet de laademmer assemblage in de koelemmer, (verwijder het **water en residu uit de koelemmer vóór deze stap**) dan installeert u het doorzichtige sluiting van de motor en de motordeksel of installeer de deksel van het motor component niet.

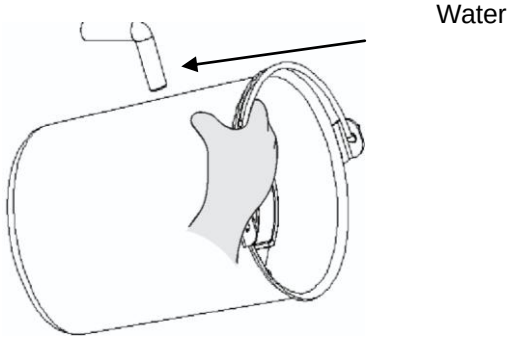
6. Druk op de [power] knop, en dan de [menu] knop om de ijsmaak functie. Druk vervolgens op de [time] knop om de bereidingstijd in te voeren. Gewoonlijk zal dit 40-50 minuten zijn. Druk op de [start] knop om de ijsbereiding te beginnen.

7. Als het ijs bereid is, zal het apparaat een tik geluid produceren. Verwijder dan de motor deksel en druk op de [defrost] knop om het ontdooien te beginnen. De ontdooi tijd is ongeveer 3 minuten. Na het ontdooien kunt u de laademmer uit de kom halen.

8. Stop de laademmer in water om deze verder te ontdooien.
   Ontdooi methode:
   A – Dompel de laademmer in een bak gevuld met water (zie figuur 13). De diepte van het water is het meest geschikt als deze gelijk is aan de hoogte van het frame. Ontdooi tijd is 5-10 seconden.

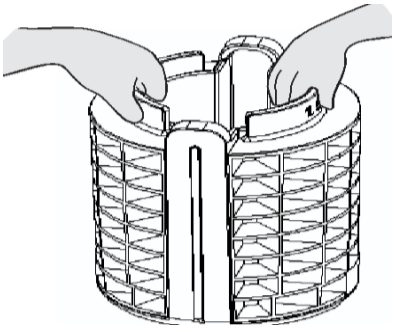


Figuur 13

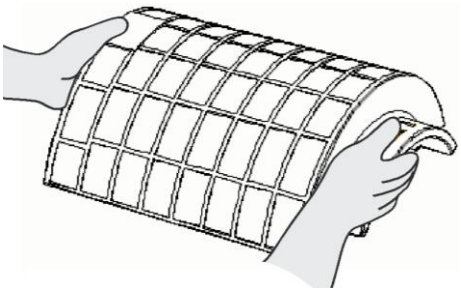


Figuur 14

   B –Houd de laademmer onder de kraan en spoel deze af terwijl u de laademmer roteert. De ontdooi tijd is zo'n 10-15 seconden. Tijdens het ontdooien zult u een krakend geluid horen, dit is een normaal fenomeen.
9. Na het ontdooien verwijderd u de ijsmaakemmer en breekt u het ijs van het frame van de ijsmaakemmer basis (zie figuur 15)
10. Gebruik vervolgens beide handen om het ijs eruit te forceren (zie afbeelding 16).



Figuur 15



Figuur 16

YOGHURT BEREIDEN (SPECIFIEKE STAPPEN) :

1. Voor het eerste gebruik dient u de yoghurt kom en deksel goed schoon te maken

2. A - Pure melk en originele yoghurt smaakingrediënt: Schenk de pure melk en het originele yoghurt ingrediënten met een porportie van 4:1. Vervolgens goed roeien en dezelfde tijd de deksel van de yoghurt deksel afsluiten.

B - Pure melk en zymogeen recept: pure melk 1L, zymogeen 1gr. Schenk de melk in de yoghurt bak en voeg de zymogeen toe. Roer het mengsel goed en voeg melk toe om de balans te houden in de emmer. Sluit de emmer goed af.

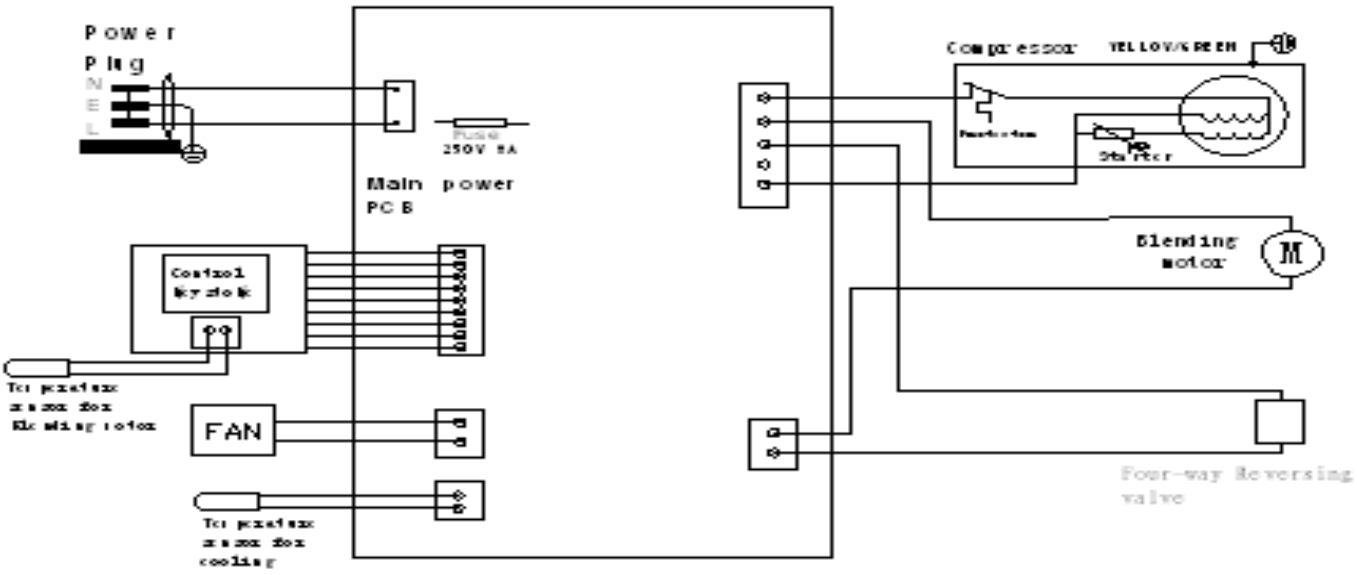
Zet de yoghurt emmer in het apparaat en sluit deze af met de transparante deksel.

3. Druk op de [power] knop en dan de [menu] knop om de yoghurt functie te kiezen. Druk vervolgens op de [time] knop om de bereidingstijd in te voeren (dit kan van 0-24 uur, naar eigen smaak). Aanbeveling: Voor bereidingsmethode A zet u de bereidingstijd op 6 tot 8 uur. Voor methode B zet u de bereidingstijd op 10 tot 12 uur en druk vervolgens op start om het fermentatie proces te starten. Als u de fermentatie tijd wenst aan te passen gedurende de fermentatie, drukt u 3 seconden op de [start] knop. De tijdweergave knippert dan. Op dit moment kunt u op de [time] knop drukken om de fermentatietijd aan te passen. Na het aanpassen van de tijd drukt u wederom op de [start] knop om de fermentatie te beginnen.

4. Het apparaat gaat in de temperatuur-behoudingsfunctie na de fermentatie. Ondertussen zult u op het LCD scherm de tijd “00:00” en een yoghurt icoon. Het icoon zal knipperen. Hierna zal het apparaat de inhoud koelen tot 2℃. (De meng motor is nu gestopt en kan niet meer functioneren). Schakel de compressor uit. Indien de temperatuur 8℃ bereikt, zal het apparaat automatisch koelen tot 2℃.

5. Verwijder het transparante deksel en de yoghurt emmer en plaats de yoghurt in een andere bak om deze te bewaren.

HET ELEKTRISCH CIRCUIT :



Picture 17

ONDERHOUD
Haal de stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken.

1. Haal de meng componenten en de mengbladen uit de machine en maak deze schoon met een vochtige doek.

2. Verwijder de emmer en gebruik hierbij een vochtige doek om de kom glimmend schoon te maken.

3. Gebruik een vochtige doek om en dompel het apparaat niet in het water om het ventilatie rooster te ontzien.

4. Gebruik een vochtige doek om het omhulsel schoon te maken. Zorg ervoor dat er geen water in het ventilatierooster komt, door het apparaat niet onder te dompelen in het water.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN :

	Probleem	**Reden**	**Oplossing**
1	Na het bereiden van ijs krijg ik de emmer moeilijk uit het apparaat.	De mengbladen bewegen niet meer en de emmer begint te koelen.	Neem de emmer na 1 minuut uit het apparaat.
2.	De basis van het ijs lijkt te zweven tijdens het bereidingsproces	De basis van het ijs is te snel in de emmer geplaatst	Haal het ijs uit de emmer en plaats deze in de emmer volgens de gebruiksaanwijzing

ACCESSIORES :

Hand spade	Één	Handleiding	Één
Gebruiksaanwijzing	Één	Maatbeker	Één
IJsmaak basis	Één	IJsmaak frame	Twee
Yoghurt emmer deksel	Één	Yoghurt emmer	Één

RECEPTEN :

Vanille Ijs met vijgen

Ingrediënten:

-½ Liter Volle Melk
-5 Eierdooier
-150gr. Kristalsuiker
-100gr liquid Creme fraiche
-3 Vanillestokjes
-500gr. Vijgen
-300gr. Poedersuiker
-25gr. Glucose

Bereiding:

Leg de in twee gedeelde vanille stokjes gedurende 30 minuten in hete melk. Verwijder daarna de vanille stokjes.
Klop het eigeel en de suiker in een kom, tot het wit is.
Verwarm de melk totdat deze kookt.
Doe de creme fraiche erbij en breng het opnieuw aan de kook. Geef terwijl u roert het ei en suiker mengsel so snel mogelijk bij.
Kook 4-5 minuten en roer met een houten spatel.
Laat het afkoelen.
Zet alles in de ijs machine en laat het gedurende 30 minuten werken.
Was de vruchten en droog ze, en warm ze gedurende 10 minuuten in een water bad.
Meng het fruit tot het vlees een stevige consistentie heeft. Voer de poedersuiker en glucose erbij, terwil u mengt.
Plaats de vijgen op de ijs ballen.

Apricot sorbet

Zutaten:

-1Kg. Apricoten
-1 groene citroen
-100gr. Poedersuiker
-1Lt. Siroup

Bereiding:

Was de apricoten. Plaats de apricozen in de mixer en meng ze tot puree. Voeg de suiker en citroen bij.
Meng het goed en laat het gedurende een uur rusten.
Geef alles gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

Coupe Reinette du Vignan

Ingrediënten voor Appel sorbet:
-1Kg Reinette du Vignan Appels-1 Groene citroen
-120gr. Poedersuiker -1/2 Lt. Appelsap 100%

Bereiding:
Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes. Meng ze tot een appel puree.
Voer de suiker en citroensap bij, meng alles.
Verhit de appelsap en voeg deze toe aan de appelmoes. Laat alles afkoelen en geef het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

Ingrediënten voor Kaneelijs:
-1/2 L. Volle Melk + 10cl -5 Eierdooier
-150gr. Kristal suiker -100gr. liquid Creme Fraiche

Bereiding Kaneelijs:
Verwarm 10cl van de melk met kaneel gedurende 20 minuten.
Klop de eierdooiers en de suiker in een kom.
Verwarm de melk in een pan en breng deze aan de kook. Voer de creme fraiche erbij en breng het opnieuw aan de kook.
Voer zo snel mogelijk de eidooiers en suiker mengsels bij, tijdens het roeren.
Kook 2-5 minuten, terwijle je met een houten spatel roert. Voeg de kaneel mengsel bij en laat het afkoelen. Voeg alles gedurende 20 minuten in de ijsmachine.

Bosvruchten Sorbet

Ingrediënten voor Bosvruchten sorbet:
-1Kg. Bessen -2 Groene citroen
-100gr. Poedersuiker -1/2 L. Siroup

Bereiding Bosvruchten sorbet:
Was de bessen en voeg de poedersuiker bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende een uur in de koelkast afkoelen.
Voeg de citroensap en siroup bij en meng alles.
Voer het mengsel in de ijsmachine gedurende 30 minuten.

Ingrediënten voor Bosbessen sorbet:
-1Kg. Bosbessen -2 groen citroen
-100gr. Poedersuiker -1/2 L. Siroup

Bereiding Bosbessen sorbet:
Was de bosbessen en voeg poedersuiker bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende een uur in de koelkast afkoelen.
Voeg de siroup en de citroensap bij, meng alles.
Geef het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

Ingrediënten voor Frambozen sorbet:
-1Kg. Frambozen -2 groene citroen
-100gr. Poedersuiker -1/2L Sinaasappelsap
-1/2 L. Siroup

Bereiding Frambozen sorbet:
Was de frambozen en voeg de poedersuiker en citroensap bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende twee uur in de koelkast afkoelen.
Voeg de siroup bij.
Giet het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.
Ingrediënten voor aardbeien ijs:
-500gr Aardbeien -300 gr Poedersuiker
-25gr. Glucose

Bereiding Aardbeien ijs:
Was de aardbeien. Indien nodig, verwarm de aarbeien in een water bad.
Meng alles tot een puree en voeg de poedersuiker bij.

Zoethout Ijs

Ingrediënten:
-5 Eierdooier
-1/2L Volle Melk + 10cl
100gr. liquid zoethout
-150 gr KristalSuiker
-100gr.liquid Creme fraiche

Bereiding:
Plaats de drop gedurende 25 minuten in 10cl melk.
Klop de eierdooiers en de suiker in een kom.
Verwarm de melk in een pan, voeg de creme fraiche bij en breng het opnieuw aan de kook.
Voeg de eierdooiers en suiker bij het mengsel, en roer zo snel mogelijk.
Kook 4-5 minuten, terwijl u alles met een houten spatel mengt.
Voeg de drop infusie bij.
Laat het mengsel afkoelen en giet het vervolgens gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

MILIEU

ATTENTIE:
Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijdert. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijdert worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Geproduceerd en geïmporteerd door : Adeva SAS Import 8, Rue Marc Seguin 77290, Mitry-Mory FRANKRIJK
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com – Telefoon: 01 64 67 00 01

ESPAÑOL

Cuando use dispositivos eléctricos, debe respetar las instrucciones básicas.

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL DISPOSITIVO

- Verifique que la tensión eléctrica de su hogar coincida con la del dispositivo.
- Nunca deje el dispositivo sin vigilancia cuando esté en funcionamiento. Siempre desenchufe el dispositivo después de usarlo y antes de todo desmontaje o limpieza.
- No deje el dispositivo al alcance de los niños. No lo use en presencia de niños sin un cuidado especial.
- Sólo use el dispositivos para tareas domésticas y únicamente con la alimentación siguiendo las indicaciones de este manual.
- No lo lave en el lava vajillas, sólo lave el dispositivo con agua tibia y jabón.
- Nunca toco los elementos en curso de funcionamiento. Tome todas las precauciones y aleje las manos, cabello, ropa y otros accesorios de las partes en movimiento.
- Nunca saque o cambie una parte o accesorio del dispositivo cuando este está en uso.
- Nunca sumerja el dispositivo, el cable o el enchufe en agua u otro líquido. Use un paño húmedo para limpiarlo. No use el dispositivo con las manos húmedas.
- Nunca sobre pase el nivel de llenado máximo (3/4 de la bandeja) porque el hielo se hinchará durante la refrigeración.
- Siempre ponga los ingredientes en la bandeja desplazable y nuca directamente en el compartimiento del compresor.
- Para evitar todo riesgo de lesión, no introduzca los dedos o cualquier otro objeto en el compartimiento del compresor.
- No instale el dispositivo cerca de fuentes de calor.
- Ubique el dispositivo en una superficie seca y estable.
- No use el dispositivo en exteriores y úselo en un lugar seco.
- No tape en ningún caso los ventiladores del motor y del compresor mientras el dispositivo esté en uso.
- Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo o guardarlo. No jale del cable. Asegúrese de que nadie pueda tropezar con el cable de alimentación. No lo doble ni lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No use su dispositivo si el cable de alimentación o el dispositivo en sí están dañados. Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por un técnico.
- Nunca repare el dispositivo usted mismo. En tal caso perderá el beneficio de la garantía. Como con todo dispositivo eléctrico, debe ser reparado por una persona calificada. De la misma manera, el cambio del cable de alimentación representa un peligro real y es necesario contactar a un técnico.

EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA DE UNA MALA UTILIZACIÓN DEL DISPOSITIVO.

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

CONTENIDOS

- Partes y ensamblaje
- Instrucciones de uso
- Instrucciones para hacer helados
- Instrucciones para hacer Hielo
- Instrucciones para hacer yogur
- Diagrama del circuito principal
- Mantenimiento
- Problemas comunes y soluciones
- Características

PARTES Y ENSAMBLAJE

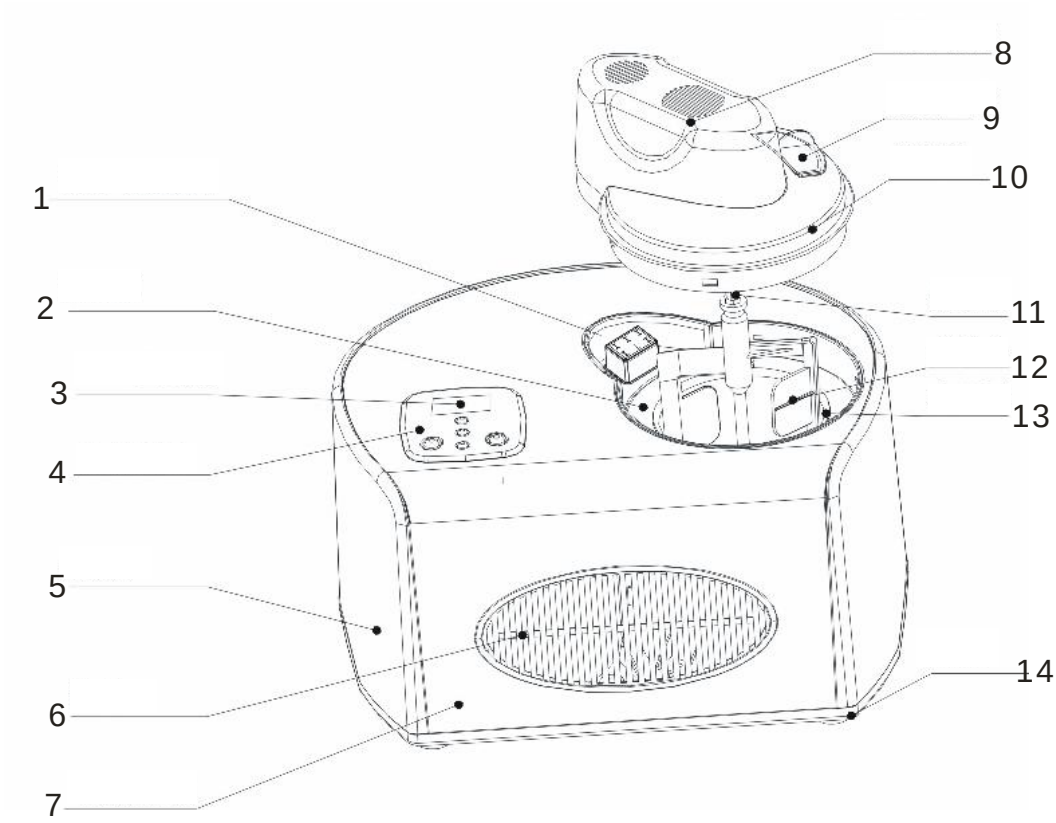


Imagen 1

1 . Toma de corriente
2 . Anillo de sellado
3 . Pantalla LCD
4 . Panel de control
5 . Carcasa
6 . Ventana de ventilación
7 . Panel de acero inoxidable
8 . Mezcladora
9 . Tapa con ranura para agregar ingredientes
10 . Tapa transparente
11. Eje de mezcla
12 . Cuchilla
13 . Contenedor
14 . Base

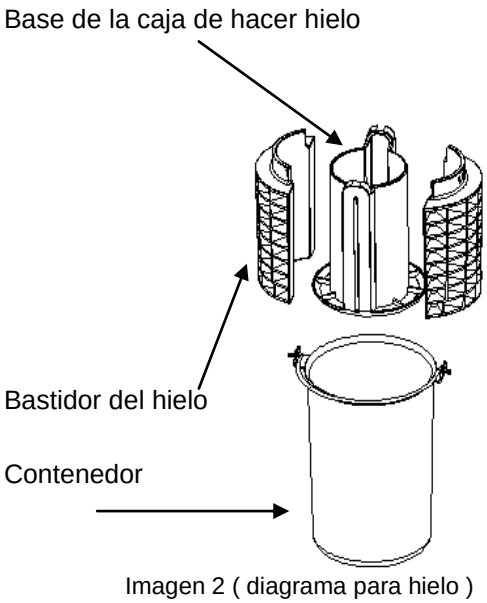


Imagen 2 (diagrama para hielo)

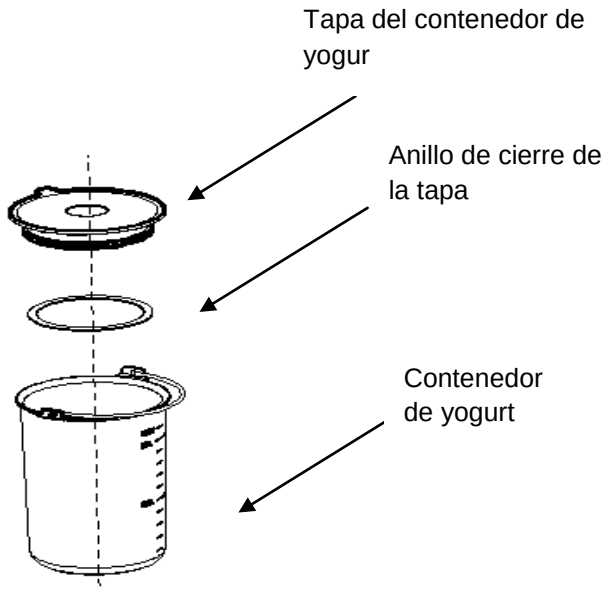


Imagen 3 (diagrama para yogurt)

Importante: Siempre coloque la Heladera en posición vertical sobre una superficie plana para que el compresor pueda proporcionar un mejor rendimiento.

Limpieza: Antes de usar, lavar bien todas las piezas que entren en contacto con el helado (incluyendo el recipiente fijo, recipiente extraíble, brazo de mezcla y tapa transparente).

Prepare sus recetas: Preparar los ingredientes de sus propias recetas o de un libro de recetas, y vierta los ingredientes (Vea el apartado de recetas en la parte 2 para diferentes recetas) en el recipiente extraíble. No es necesario congelar el recipiente durante horas en un congelador con antelación, esta máquina tiene un compresor incorporado que congela los ingredientes garantizando la preparación de un delicioso helado.

Coloque el recipiente extraíble dentro del recipiente fijo en la máquina, a continuación, coloque el brazo de mezcla en medio del recipiente extraíble en el que el brazo no queda muy ajustado en un principio, sólo descansa en el centro del recipiente con el lado circular hacia arriba.

Tapa: Inserte el brazo de mezcla en la toma en la base de la parte del motor, mientras tanto, asegúrese de que el enchufe del motor está bien enchufado y la tapa transparente esté fija en su posición. No se olvide de colocar la tapa pequeña al final.

INSTRUCCIONES DE USO

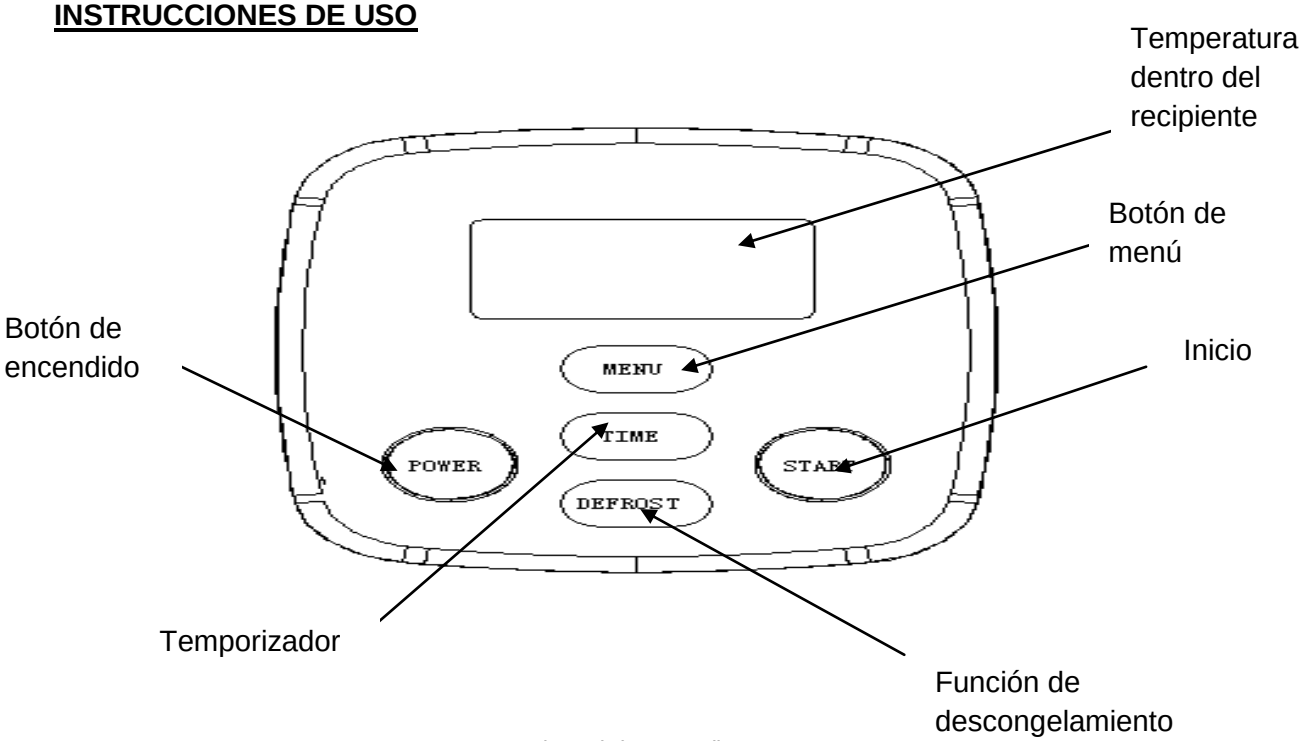


Imagen 4 (panel de control)

1 . Encienda el dispositivo. Inserte el enchufe en el tomacorriente adecuado.
2. Asegúrese de que el voltaje de su hogar sea la que se indica en la etiqueta de este dispositivo.

Funcionamiento básico :

Pulse el botón [POWER], el dispositivo se quedará en modo espera. La función para hacer helados por defecto muestra "60:00 " en la pantalla LCD. Al mismo tiempo, la luz de fondo en la pantalla LCD brillará. Presione este botón de nuevo y se apagará la máquina, la pantalla y la luz de fondo.

Pulse la tecla [Menú], en el modo de espera puede elegir diferentes funciones. Hay 3 funciones para elegir. La primera es la función para hacer helados, la segunda función permite hacer hielo; y la tercera es para hacer yogur. La pantalla mostrará el icono correspondiente (el que no se elige no se mostrará). Al encender el dispositivo, la función que se selecciona por defecto es la de hacer helados.

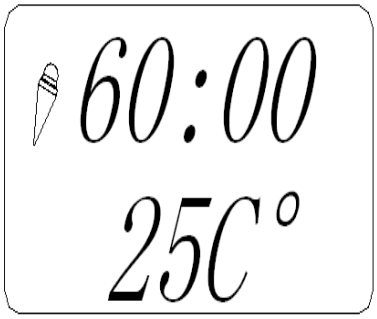


Imagen 5 (Helado)

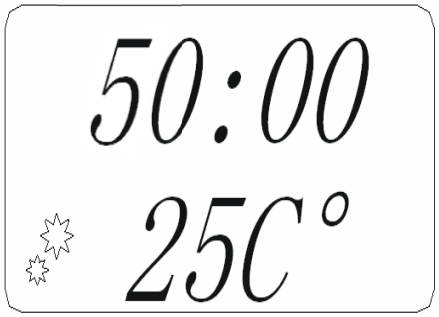


Imagen 6 (Hielo)

Imagen 7 (Yogur)

(TIME): Puede pulsar este botón para ajustar el tiempo después de elegir una función. Durante el proceso de hacer helados y hielo, presione este botón una vez para añadir 5 minutos, puede añadir como máximo 60 minutos. Si se vuelve a presionar el botón, el tiempo pasará nuevamente a 05:00 min. Durante el proceso de elaboración de yogur, al presionar el botón se añadirá 1 hora. El rango de ajuste de tiempo es 0-24 horas. Cuando el tiempo de configuración es 0 horas, el dispositivo pasará al proceso de enfriamiento después de comenzar.

(START) : Después de la elección de la función y el tiempo del ajuste, pulse el botón "start" directamente para empezar el programa correspondiente. También puede presionar el botón "start" inmediatamente después de la elección de la función (el tiempo por defecto es el siguiente: para helados: 60, yogur: 8 horas, el hielo de decisiones: 60) Si elige la función "helado", se mostrará el icono de helado. Después del inicio, la pantalla mostrará el icono de helado y los 2 puntos iluminados en el medio muestran que el dispositivo ha entrado en el proceso de hacer helado. Entonces comienza la cuenta atrás y la paleta de mezcla empieza a girar. Después de 2 minutos, empieza a enfriarse (este retraso protege el compresor). Durante el proceso, la pantalla LCD se mantendrá iluminada. Cuando el proceso ha terminado el dispositivo sonará 10 veces y la pantalla mostrará "00:00" , y parpadeará cada 1 segundo.

(Descongelar): La función de descongelación sólo funcionará en los procesos de hacer hielo y helado. Durante el proceso de hacer helado o hielo, pulse el botón de descongelación y se iniciará la función de descongelación, la pantalla mostrará el icono de descongelación. Esto toma 3 minutos cuando el proceso haya terminado, escuchará un vip 10 veces y luego el dispositivo entrará en el modo de espera.

Ajustes :

Pausa: Después de elegir el tiempo de fabricación y de que la máquina comience a funcionar, puede pulsar [el interruptor de encendido] para detener la máquina si quiere detener el dispositivo durante el proceso.
Endurecimiento: Cuando el tiempo seleccionado llegue a, por ejemplo, 30minutes, la máquina pasará al modo de conservación. Si desea una mayor dureza del helado, puede pulsar el botón [Time] para ajustar la hora y luego presione el botón [Start] para reiniciar. Cuando la cuenta regresiva haya terminado, la máquina entra en modo de conservación durante 1 hora más.

Modo de conservación :

Modo para hacer helados o hielo: En caso de que usted deba ausentarse durante el proceso de o si usted se olvida de extraer el helado cuando el proceso haya concluido, lo que puede hacer que el halado se derrita, no se preocupe. Este dispositivo cuenta con un proceso de enfriamiento que se activa cada 10 minutos y funciona durante 10 minutos. Este proceso se repite una y otra vez para mantener el sabor fresco y la textura de helado. El tiempo de conservación es de 1 hora. Después de 1 hora, el dispositivo se apagará.

Conservación del yogur: Después de la fermentación, el dispositivo pasará al modo de conservación, la pantalla LCD mostrará "00:00" y el icono de yogur y la luz parpadea. La dispositivo refrigera a la temperatura de 2 ℃ (el motor de mezcla no funciona durante este proceso). Apague el compresor. Cuando la temperatura llegue a los 8 ℃, el dispositivo volverá al modo de refrigeración de forma automática hasta que la temperatura alcance nuevamente los 2 ℃.

Capacidad máxima :

Con el fin de evitar que los ingredientes se derramen, asegúrese de que los ingredientes del helado y el yogur no superen el 80 % de la capacidad del recipiente. (ya que después del proceso de elaboración del helado y la fermentación del yogur, los ingredientes se expandirán hasta cierto punto).

Visualización de la temperatura y tiempo :

- Visualización de la temperatura y el tiempo
Durante el proceso de elaboración, el tiempo y la temperatura se mostrarán juntos. La pantalla mostrará el mensaje "Hour".
- Rango de visualización de la temperatura .
Rango de visualización : -40 ℃ ~ +50 ℃ . Cuando la temperatura es inferior a -40 ℃, la pantalla mostrará: -40 ℃ ; cuando la temperatura es superior a 50 ℃, la pantalla mostrará: 50 ℃ muestra. El rango de cambio de la temperatura es de 1 ℃.

Función de protección del motor :

A medida que el tiempo de fabricación se hace más largo, el helado se vuelve más y más duro y el motor de mezcla se detendrá. El dispositivo de protección controlará la temperatura del motor y dejará de funcionar de forma automática a fin de garantizar la longevidad del motor de mezcla. La motor se detendrá si la temperatura es mayor a 82 ℃ .

Primer uso :

- Limpie el dispositivo siguiendo las recomendaciones del apartado de "limpieza y mantenimiento " del manual de instrucciones antes de usar. Compruebe el cable de alimentación, el enchufe y el voltaje para asegurarse de que concuerda con el voltaje de su hogar.
- A fin de garantizar su salud y seguridad, por favor utilice detergentes de limpieza seguros para limpiar el recipiente, contenedor de ingredientes, cucharilla y cualquier otro recipiente que pueda tocar los cubiertos y contenedores.
- Asegúrese de que ha desenchufado el dispositivo antes de su limpieza.

ELABORACIÓN DE HELADOS

Pasos a seguir (sólo con el propósito de demostración. Para más detalles, por favor consulte el documento adjunto).

1. Saque el recipiente.
2. Agregue la cantidad apropiada de polvo de helado.
3. Agregue agua y mezcle de manera uniforme (la proporción de polvo de helado y agua es de 1:3).
4. Si lo prefiere, puede añadir un poco de queso, fruta u otros.
5. Coloque el recipiente en el dispositivo.
6. Cubra el motor.
7. Pulse el botón [POWER].
8. Pulse el botón [Menú] para elegir el proceso de hacer helados. A continuación, pulse el botón [TIME] para ajustar la hora.
9. Pulse el botón [Inicio].
10. Usted puede añadir algún ingrediente favorito de acuerdo a su gusto durante el procedimiento.
11 . Apague el dispositivo y saque el recipiente de helados después de oír el tono de alerta que indica la conclusión del proceso.
12 . Retire el helado a otro contenedor

ELABORACIÓN DE HIELO

Diagrama de la caja de hacer hielo

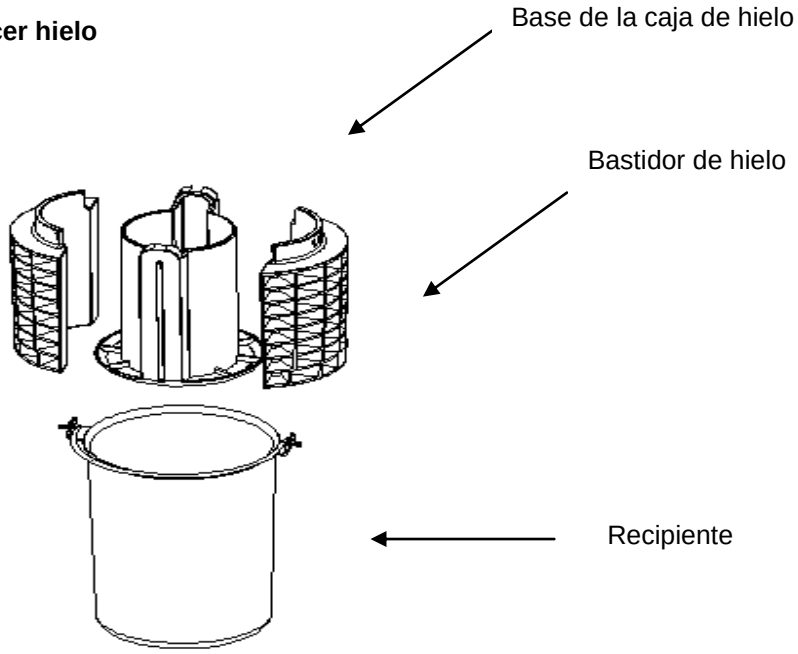


Foto 8

PASOS DETALLADOS PARA LA ELABORACIÓN DE HIELO

1. Limpie las unidades de hacer hielo por separado.

2. Monte las piezas del dispositivo, ver imagen 9.

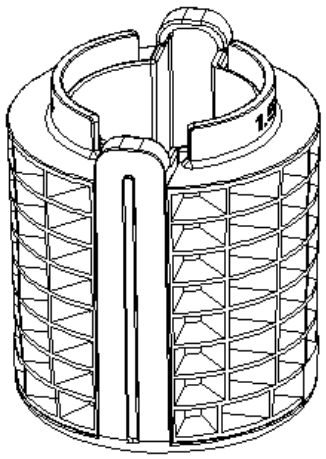


Imagen 9

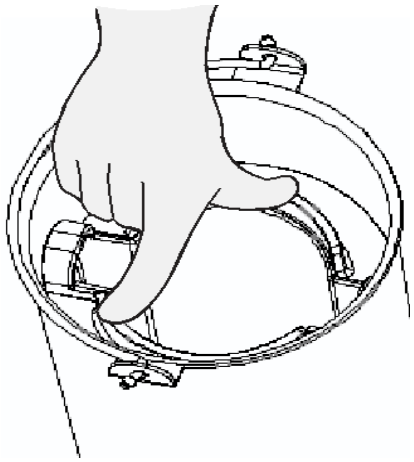


Imagen 10

3. Vierta aproximadamente 280 ± 15 ml de agua limpia en el recipiente.

4. Luego coloque los accesorios ya montados en el dispositivo. El agua que hay dentro del dispositivo hará que el recipiente flote, por lo que debe utilizar los dedos para presionar la parte superior del bastidor para hacer hielo (como se muestra en la imagen 10) o presione la parte superior del bastidor para hacer hielo y la parte superior de la base de la caja para hacer hielo (ver foto 11), presione hacia el fondo lentamente. (No presione únicamente la parte superior de la base, de lo contrario, el bastidor de fabricación de hielo flotará automáticamente) (ver foto 12) No quite los dedos durante 5 minutos. (Cuando haya retirado los dedos, los accesorios flotarán suavemente. Esto es un fenómeno normal).

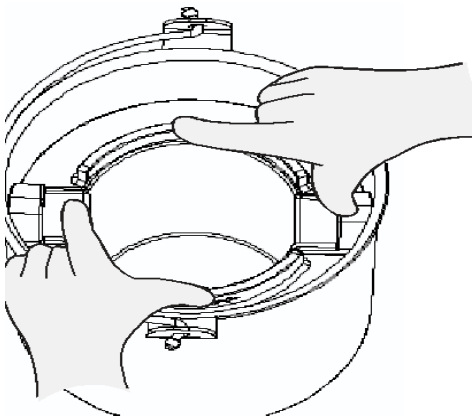


Imagen 11

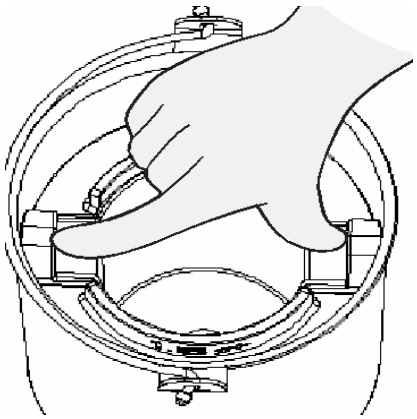


Imagen 12

5 . Ponga los accesorios ya ensamblados en el recipiente de enfriamiento (elimine el agua y todos los residuos antes de este procedimiento) a continuación, monte la tapa transparente del motor y la tapa del motor si lo desea.

6 . Pulse el botón [power], y luego el botón [Menu] para elegir el proceso de fabricación de hielo y luego el botón [time] para ajustar el tiempo de fabricación. Por lo general, será 40 - 50minutes. Luego pulse [Start] para iniciar la elaboración de hielo.

7 . Después de hacer el hielo, el dispositivo emitirá un sonido, a continuación, saque la tapa transparente del motor, a continuación, pulse el botón [defrost] para iniciar la descongelación. El tiempo de descongelación es de 3,0 minutos. Después, saque el recipiente.

8 . Luego ponga el contenedor del recipiente en agua para que se descongele el agua restante.

MÉTODO DE DESCONGELACIÓN :

A. Sumerja el recipiente en el bastidor (ver figura 13) La profundidad del agua ideal es al mismo nivel del bastidor. El tiempo de descongelación es de unos 5-10 segundos.

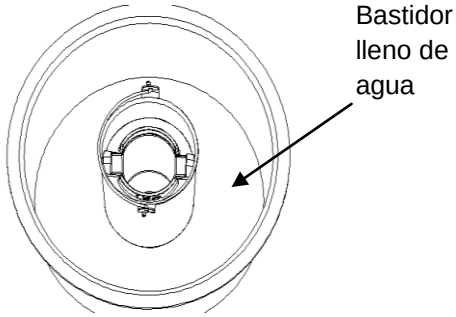


Imagen 13

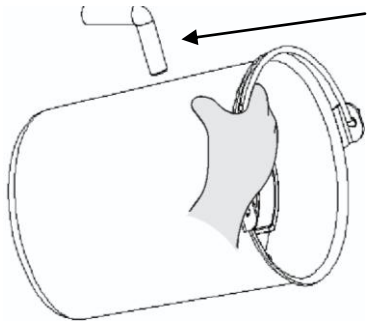


Imagen 14

B- Coloque el accesorio debajo del grifo y luego vacíe el agua. El tiempo de descongelación es de unos 10 a 15 segundos. Al descongelar, escuchará un ligero ruido, esto es normal.

9 . Después de hacer el hielo, saque la caja para hacer hielo y el bastidor (ver imagen 15).

10 . A continuación, utilice ambas manos para sacar los cubos de hielo. (ver imagen 16)

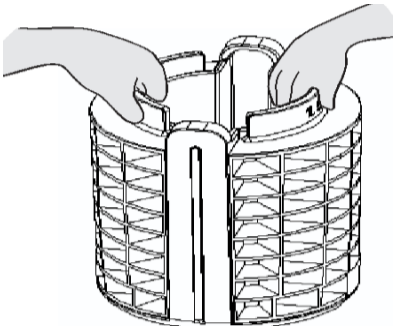


Imagen 15

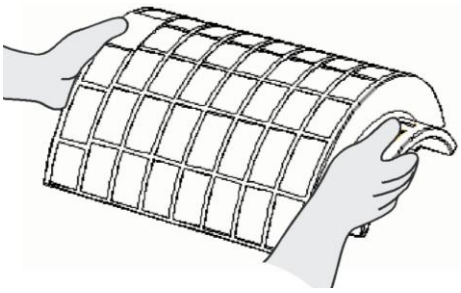


Imagen 16

ELABORACIÓN DE YOGUR (PASOS BÁSICOS) :

1. Antes del primer uso, limpie el recipiente y la tapa del yogur.

2. A - Leche pura e ingredientes del yogur. Vierta la leche pura y los ingredientes del yogur de acuerdo a la proporción 4:1 en el recipiente del yogur, y remueva con una cuchara a la vez y tape el recipiente.
B - Leche y zimógeno: 1L de leche pura, 1gr. de zimógeno. Vierta un poco de leche pura en el recipiente de yogur con el zimógeno. Remueva la mezcla y añada el restante de la leche. Agite la mezcla de manera uniforme y cubra bien el recipiente.

3. Ponga el recipiente de yogur en el interior del dispositivo y cubra con la tapa transparente.

4. Pulse [Power] y luego el botón [Menu] para elegir el proceso de yogur y luego el botón [Time] para ajustar el tiempo (Puede ajustar a 0-24 horas según prefiera).
Recomendación: Para el método A: configure el tiempo a 6-8 horas. Para el método B: configure el tiempo a 10 a 12 horas y luego pulse [Start] para hacer que el yogur se fermente. Si necesita cambiar el tiempo de fermentación en pleno proceso, pulse el botón [Start] durante 3 segundos y la hora comenzará a parpadear. Entonces, puede pulsar el botón [Time] para cambiar el tiempo de fermentación. Después de cambiar la hora, pulse el botón [Start] para iniciar el proceso nuevamente.

5. El dispositivo entrará en el modo de conservación después de la fermentación; mientras tanto, la pantalla LCD mostrará "00:00" y el icono de yogur parpadeando. El dispositivo se enfría a 2 ℃. Ahora puede apagar el compresor. Cuando la temperatura se eleva a 8 ℃, el dispositivo empezará a bajar la temperatura a 2 ℃ automáticamente.

6. Saque el yogur y viértalo en otro recipiente.

DIAGRAMA DEL CIRCUITO PRINCIPAL :

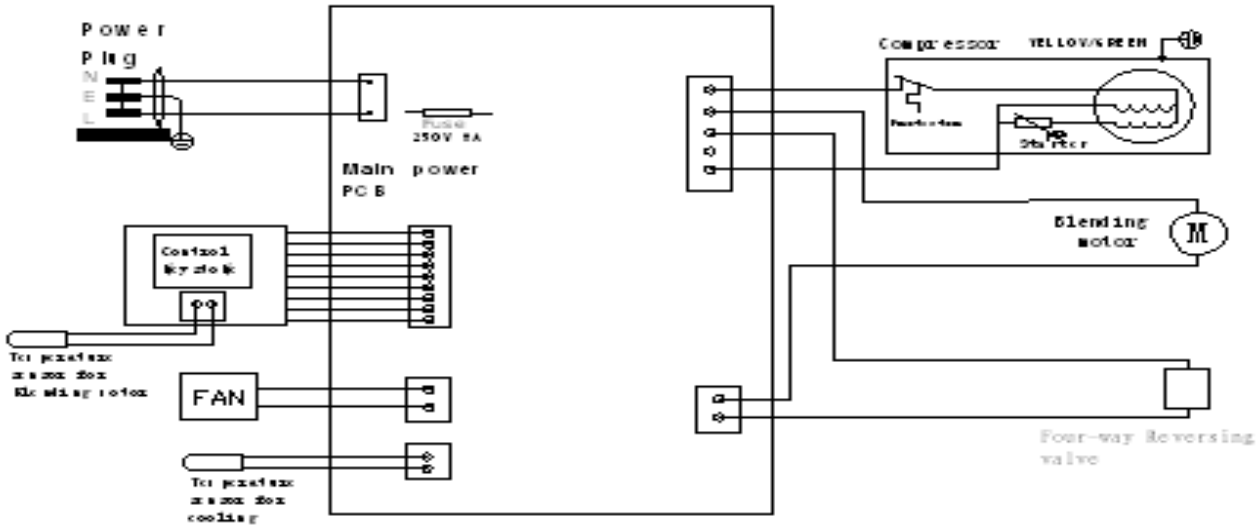


Imagen 17

MANTENIMIENTO

Desconecte el interruptor de alimentación antes de la limpieza.

1. Saque los componentes de mezcla y límpielos con un paño húmedo.

2. Sacar el recipiente y utilice un paño húmedo para limpiarlo. No utilice estropajos de metal.

3. Utilice un paño húmedo para limpiar el motor de mezcla y no sumerja en el agua o vierta agua a el mismo, tenga cuidado con la rejilla de ventilación.

4. Utilice un paño húmedo para limpiar la carcasa y no sumerja el dispositivo en agua tenga cuidado con la rejilla de ventilación.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES :

	Problemas	Razones	Soluciones
1	Después de hacer helados es difícil sacar el recipiente	La paleta de mezcla deja de funcionar y el recipiente está muy frío	Saque el recipiente de carga después de 1 minuto
2	La base de la caja para hacer hielo flota durante el proceso de elaboración de hielo	Colocó los accesorios muy pronto.	Saque los accesorios y vuelva a colocarlos siguiendo las instrucciones de este manual.

ACCESORIOS :

Pala de mano	1	Guía	1
Manual de instrucciones	1	Vaso medidor	1
Base para hacer helado	1	Bastidor para hacer hielo	1
Tapa para recipiente de helados	1	Recipiente de Yogur	1

RECETAS :

HELADO DE VAINILLA CON COULIS DE HIGO

Ingredientes
- 1/2 litro de leche entera
- 150g de azúcar
- 3 gotas de vainilla
- 300g de azúcar en polvo
- 5 yemas de huevo
- 100g de crema fresca líquida
- 500g de higo
- 25g de glucosa

PREPARACIÓN
Prepare la infusión de las gotas de vainilla en leche caliente durante 1/2 hora.

En un cuenco, remoje las yemas de huevo y el azúcar en agua caliente.
Haga hervir la leche en una olla aparte.
Luego añada la crema y haga hervir. También vierta la mezcla de huevos y azúcar moviendo rápidamente.
Caliente todo unos 4 o 5 minutos removiendo con una espátula de madera.
Deje enfriar completamente.
Vierta la preparación en la máquina de hielo y hágala funcionar por 30 minutos.
Lave las frutas. Si es necesario, ponga las frutas muy maduras en baño maría durante 10 minutos.
Licue para obtener la pulpa y añada el azúcar en polvo y la glucosa mezclando bien con la batidora.
Vierta el coulis sobre las bolas de helado de vainilla.

SORBETE DE ALBARICOQUE
- 1kg de albaricoque muy maduros
- 100g de azúcar en polvo
- 1 lima
- 1 litro de sirope

PREPARACIÓN
Limpie los albaricoques, quite el hueso y la piel y páselo por la batidora. Agregue la lima azúcar al gusto. Se introduce la mezcla en el congelador hasta que esté medio cuajada.
Ponga todo en la Heladora y procese durante 30 minutos.

COPA DE MANZANA REINETA
Ponga en una copa el sorbete de manzana y el helado de canela.
Ingredientes para el Sorbete de manzana
- 1kg de manzanas reineta
- 120g de azúcar en polvo
- 1 lima
- 1/2 litros de zumo de manzana

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE MANZANA
Pele y saque las pepas de la manzana y córtela en pedazos y haga un puré.
Añada el azúcar y el zumo de lima y mezcle todo.
Caliente el zumo de manzana y viértalo al puré. Deje enfriar completamente.
Ponga todo en la heladera y procese por 30 minutos.
Ingredientes para el helado de canela
- 1/2 litro de leche entera + 10cl
- 150g de azúcar
- 20g de canela en polvo
- 5 yemas de huevo
- 100g de crema fresca líquida

PREPARACIÓN DEL HELADO DE CANELA
Haga una infusión de canela en 10cl de leche caliente durante 20 minutos.
Pase por agua caliente las yemas de huevo y el azúcar.
Caliente la leche en una olla hasta que hierva. Añada la crema fresca vuelva a hervir.
Vierta la mezcla de huevos y azúcar moviendo rápidamente.
Caliente todo durante 4 ó 5 minutos mezclando con una espátula de madera. Añada la infusión de canela y deje enfriar completamente.
Vierta la preparación en la heladera y procese durante 20 minutos.

SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE
Ponga en una copa el sorbete y agregue el coulis de fresa.
Ingredientes para el sorbete de moras
- 1kg de moras
- 100g de azúcar en polvo
- 2 limas
- 1/2 litro de sirope (nº1)

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE MORA
Enjuague las moras y espolvoréelas con el azúcar en polvo y haga un puré. Deje reposar 1 hora
en el refrigerador.
Añada el sirope y el zumo de lima y mezcle.
Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.
Ingredientes para el sorbete de arándanos
- 1kg de arándanos
- 100g de azúcar en polvo
- 2 limas
- 1/2 litro de sirope (nº1)

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE ARÁNDANOS
Enjuague los arándonos y espolvoréelos con el azúcar en polvo y haga un puré. Deje reposar 1 hora en el refrigerador.
Añada el sirope y el zumo de lima y mezcle.
Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

INGREDIENTES PARA EL SORBETE DE FRAMBUESAS
- 1kg de frambuesas
- 1/2 litro de zumo de naranja
- 200g de azúcar en polvo
- 2 limas
- 1/2 litro de sirope (nº1)

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE FRAMBUESAS
Mezcle las frambuesas y haga un puré. Añada el zumo de lima y el zumo de naranja con el azúcar en polvo.
Deje reposar durante 2 horas en el refrigerador.
Añada el sirope.
Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.
Ingredientes para el coulis de fresas
- 500g de fresas frescas
- 25g de glucosa
- 300g de azúcar en polvo

PREPARACIÓN DEL COULIS DE FRESAS
Lave las fresas y quíteles el tallo. Si es necesario, pase las fresas por baño maría durante 10 minutos
Bata para obtener la pulpa y añada el azúcar y la glucosa mientras sigue batiendo.

HELADO DE REGALIZ
Ingredientes
- 5 yemas de huevo
- 1/2 litro de leche entera + 10cl
- 100g de regaliz líquido o caramelo de regaliz
- 150g de azúcar
- 100g de crema fresca líquida

PREPARACIÓN
Haga una infusión con el regaliz en los 10cl de leche durante 25 minutos.
En un cuenco pase el huevo y azúcar por agua caliente.
Caliente la leche en una olla hasta que hierva. Añada la crema y haga hervir nuevamente.
Vierta la mezcla sobre los huevos/azúcar removiendo rápidamente.
Cocine todo durante 4 ó 5 minutos mezclando con una espátula de madera.
Vierta la infusión de regaliz.
Deje enfriar completamente.
Ponga todo en la heladera y procese durante 30 minutos.

MEDIO AMBIANTE

ATENCIÓN:

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener substancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Fabricado e importado por : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01

Italiano :

CONSIGLI SULLA SICUREZZA :

Quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, vi sono sempre delle regole di base da rispettare.
LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DI ULIZZARE L'APPARECCHIO.

- Verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda a quello della vostra casa.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Staccare sempre la spina dopo aver terminato l'utilizzo e prima di ogni operazione di smontaggio e pulizia dell'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Non utilizzare la macchina in presenza di bambini che non siano tenuti sotto stretto controllo.
- Utilizzare l'apparecchio solo per scopi domestici e unicamente per preparare determinati alimenti, così come riportato su questo manuale d'uso.
- Mai lavare in lavastoviglie; utilizzare unicamente acqua calda insaponata.
- Mai toccare i componenti della macchina durante il loro funzionamento! Prestare la massima attenzione affinché le vostre mani, capelli, vestiti, ecc., non entrino in contatto con le parti in movimento della macchina.
- Mai rimuovere o sostituire un componente o un accessorio dell'apparecchio durante il funzionamento.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi. Per la pulizia della macchina utilizzare un panno umido. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non oltrepassare il livello massimo di riempimento (3/4 del recipiente) in quanto il ghiaccio tende a gonfiarsi durante la refrigerazione.
- Introdurre gli ingredienti direttamente nel recipiente rimovibile e mai nello scompartimento del compressore.
- Per evitare rischi di lesioni, mai mettere le dita o altri oggetti nella macchina durante il suo funzionamento.
- Non disporre l'apparecchio in prossimità di una fonte di calore.
- Disporre l'apparecchio su una superficie asciutta e stabile.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni e conservare in luogo asciutto.
- Mai coprire le bocche di areazione del motore e del compressore durante il funzionamento della macchina.
- Scollegare la spina prima di conservare l'apparecchio e prima di ogni operazione di pulizia. Per scollegare la macchina tirare direttamente la spina e utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, anche parzialmente. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico specializzato del centro assistenza.
- Mai tentare operazioni di riparazione in casa. In questo modo si perde qualsiasi diritto di garanzia sull'apparecchio. Come tutti gli apparecchi elettrici, questa macchina deve essere riparata da un tecnico specializzato. In ogni modo, la sostituzione del cavo di alimentazione rappresenta un pericolo reale ed è necessario che questa operazione venga eseguita dal centro assistenza.

IL PRODUTTORE NON RISPONDERÀ IN ALCUN MODO NEL MOMENTO IN CUI L'APPARECCHIO SARÀ UTILIZZATO IN MODO ERRATO.
CONSERVARE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE D'USO.

INDICE

- Parti e Assemblaggio
- Istruzioni per l'uso
- Come fare il gelato
- Come fare il ghiaccio
- Come fare lo yogurt
- Schema del circuito principale
- Manutenzione
- Problemi comuni e soluzioni
- Caratteristiche

PARTI E ASSEMBLAGGIO

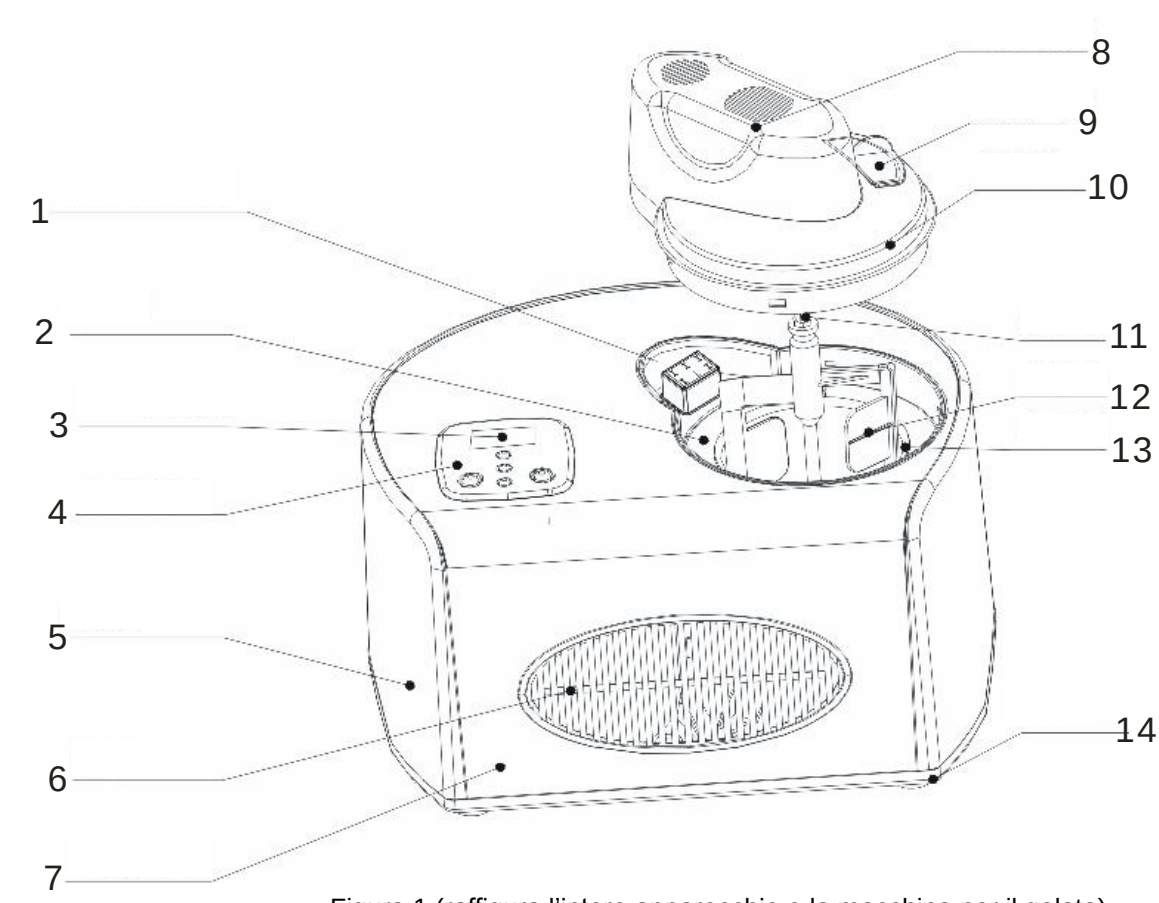


Figura 1 (raffigura l'intero apparecchio e la macchina per il gelato)

1. Connettore elettrico
2. Anello di guarnizione
3. Display LCD
4. Pannello di controllo
5. Rivestimento
6. Finestra di sfiatamento
7. Pannello in acciaio inox
8. Struttura miscelatore
9. Coperchio aggiunta ingredienti
10. Coperchio trasparente
11. Asse miscelatore
12. Lama/spatole
13. Contenitore
14. Base

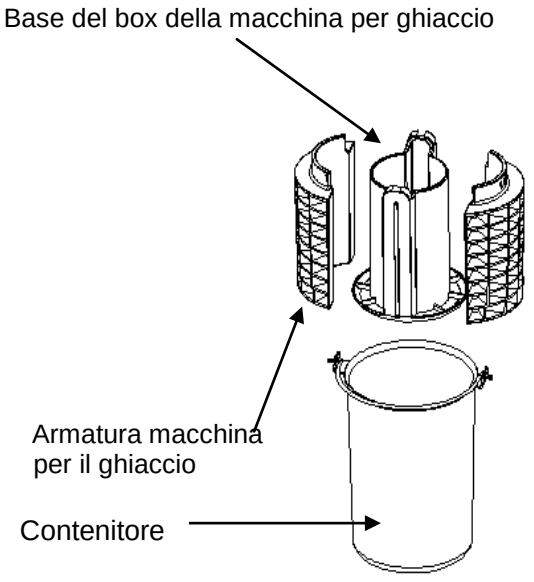


Figura 2 (schema macchina per il ghiaccio)

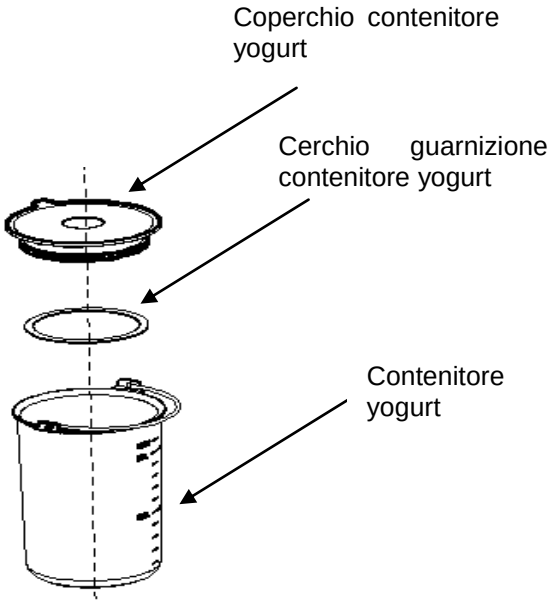


Figura 3 (schema contenitore per lo yogurt)

Importante: Collocare sempre la gelatiera in posizione verticale su una superficie piana in modo che il COMPRESSORE INTEGRATO sia in grado di fornire prestazioni migliori.

Pulizia: Prima dell'uso, lavare accuratamente tutte le parti che possono entrare in contatto con il gelato (compresa la vasca fissa, il cestello estraibile, il braccio e il coperchio trasparente).

Preparare gli ingredienti della ricetta: Preparare gli ingredienti della vostra personale ricetta o da un ricettario e versare il PREPARATO (vedi il "ricettario" nella sezione 2 per i diversi tipi di preparazione) con gli ingredienti della ricetta nel contenitore estraibile. Non c'è bisogno di pre-congelare la ciotola per ore in un congelatore, questa macchina è dotata di un COMPRESSORE INTEGRATO che congela gli ingredienti della ricetta mentre l'apparecchio è in funzione, per garantire la produzione di gelato.

Disporre il cestello estraibile all'interno della vasca fissa nel corpo macchina, quindi mettere il braccio mescolatore nel mezzo del contenitore amovibile. All'inizio è normale che il braccio non aderisca completamente e resti nel centro del contenitore, con il lato del cerchio rivolto verso l'alto.

Coperchio: Inserire il braccio di miscelazione nell'apposita fessura presente nella base del motore e assicurarsi che il connettore del motore e il coperchio trasparente siano fissati in posizione. Infine, non dimenticare di coprire il piccolo coperchio.

ISTRUZIONI PER L'USO

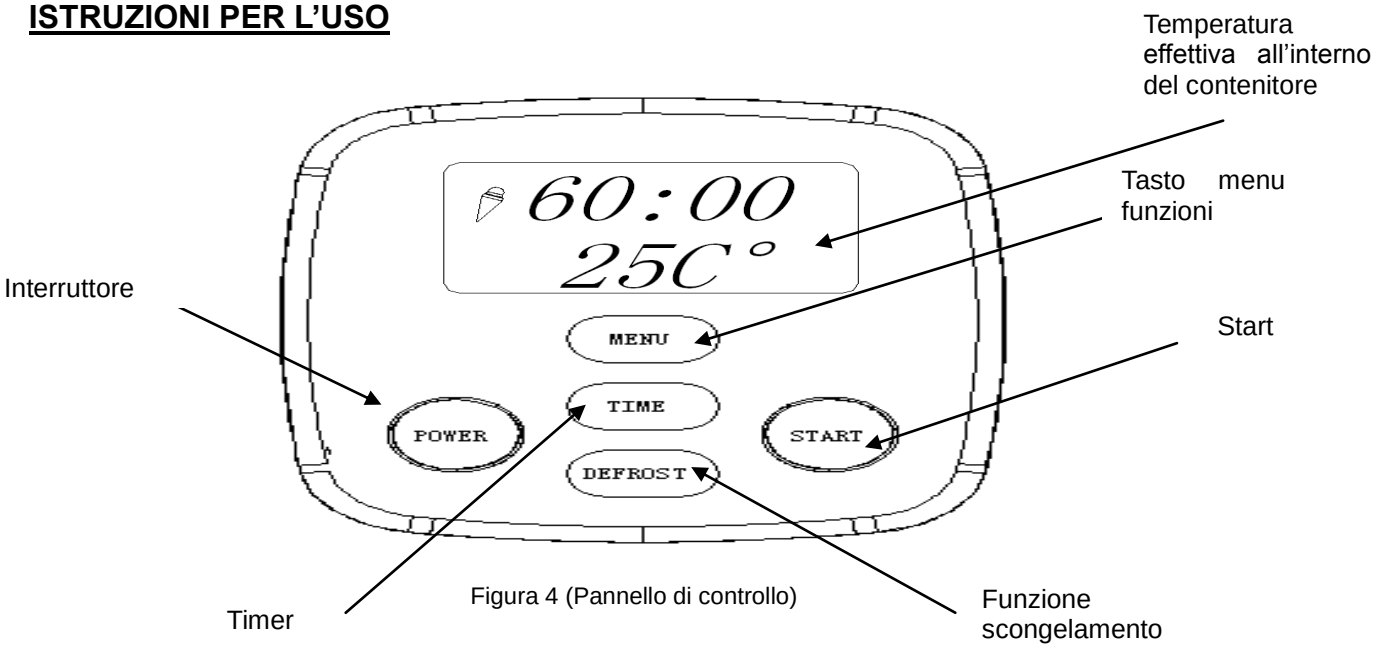


Figura 4 (Pannello di controllo)

1. Accendere l'alimentazione. Inserire la spina in una presa di corrente adeguata. Assicurarsi che la forma della presa e la tensione siano le stesse riportate sull'etichetta dell'apparecchio.
2. Scegliere la funzione desiderata con l'apposito tasto.

Operazioni principali:

Premere l'interruttore [power] e impostare su standby. Per selezionare la funzione per fare il gelato selezionare "60:00", come mostrato sul display. Allo stesso tempo, la retroilluminazione sullo schermo si illuminerà. Se si preme nuovamente questo tasto la macchina si spegnerà e il display e la sua retroilluminazione si spegneranno di conseguenza.

Mentre si è in standby, premere il tasto [menu] e scegliere tra le diverse funzioni della macchina. Ci sono 3 funzioni da scegliere: la prima serve per preparare il gelato; la seconda è per fare il ghiaccio, mentre la terza è per preparare lo yogurt. Sul display si visualizzerà l'icona corrispondente (mentre

quello non scelto non sarà visualizzato). A questo punto, si avvia la macchina, pronta per la produzione del gelato.

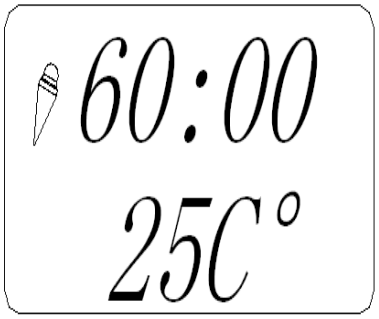


Figura 5 (per fare il gelato)

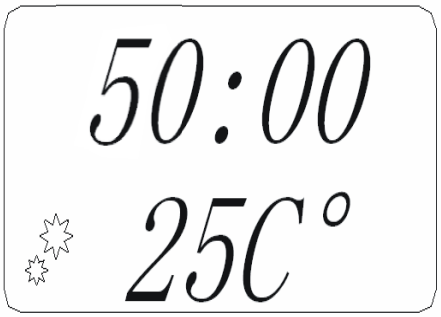


Figura 6 (Per fare il ghiaccio)

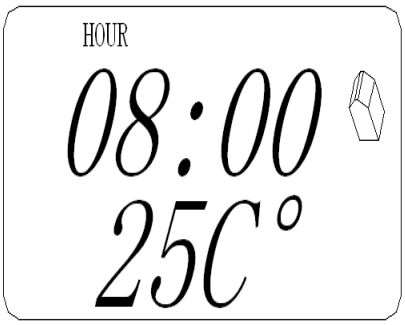


Figura 7 (per fare lo yogurt)

(TIMER): È possibile premere questo pulsante per regolare il tempo dopo che si sceglie la funzione. Quando si sceglie il processo di preparazione del gelato o del ghiaccio, questo pulsante ha una funzione in più, intatti, premendolo di nuovo esso aggiungerà altri 5 minuti fino a un massimo di 60 minuti. Se si regola di nuovo, si torna a 5 minuti (e così via). Durante il processo di produzione dello yogurt, invece, premere lo stesso pulsante aggiungerà 1 ora. La gamma di regolazione del tempo è di 0-24 ore. Quando il tempo impostato è zero, si andrà direttamente alla fase di raffreddamento.

(START): Dopo aver scelto la funzione e il tempo desiderati, premere il tasto "start" per accedere al programma adeguato. Si può anche premere il tasto "start" immediatamente dopo aver scelto una delle tre funzioni (il tempo è preimpostato: per gelati: 60 minuti, per lo yogurt: 8 ore e per il ghiaccio: 60 minuti). Se si sceglie la funzione "gelato", sul display sarà mostrata l'icona del gelato. Dopo l'avvio, il display mostrerà l'icona del gelato e al centro dello schermo appariranno 2 punti luminosi che indicano che l'apparecchio è entrato nel processo di produzione del gelato. Dopodiché, il timer inizierà il conto alla rovescia e la lama di miscelazione inizierà a ruotare. Dopo 2 minuti, l'apparecchio comincerà a refrigerare (questo ritardo serve per proteggere il compressore). Durante il processo di produzione, lo schermo rimarrà illuminato. Una volta finito il processo, l'apparecchio suonerà 10 volte e sul display sarà impresso "00:00" che lampeggerà ogni secondo e la gelatiera entrerà in fase di conservazione della temperatura.

(DEFROST)(scongelare): La funzione di scongelamento agisce solo quando con si scelgono le funzioni "gelato" e "ghiaccio" (e non per la funzione "yogurt"). Durante il processo di produzione o di conservazione della temperatura, premendo il pulsante per lo scongelamento, l'apparecchio inizierà a scongelare e sul display sarà visualizzata l'icona e il disegno corrispondenti. Il tempo di riscaldamento è di 3 minuti. Un segnale acustico ("tic, tic, tic") avvertirà l'avvenuto scongelamento. Se l'apparecchio non riceverà ordini differenti, esso entrerà automaticamente in standby dopo 10 minuti.

Come regolare:

Pausa: Dopo aver scelto il tempo desiderato, la macchina entra in funzione. Comunque, durante il processo, è possibile premere l'interruttore per arrestare la macchina, nel caso in cui si voglia fermare il processo prima del tempo impostato.
Fase di addensamento: Quando il tempo è raggiunto (per esempio 30 minuti), l'apparecchio entra in fase di conservazione termica. Se si desidera una maggiore consistenza del gelato, è possibile premere il tasto [Time] per regolare nuovamente il tempo e poi premere il pulsante [Start] per riavviare (in questo caso il mix del motore rotondo non funzionerà). Quando il conto alla rovescia è terminato di nuovo, la macchina si imposterà sulla funzione di conservazione termica per un'ora.

Conservazione termica

Durante le funzioni "gelato" e "ghiaccio": Nel caso in cui ci si deve allontanare durante il processo di produzione o ci si dimentica di mangiare, o per evitare che il gelato si sciolga, entrano in funzione alcune funzioni automatizzate: quando il gelato è pronto e nessuno è lì, l'apparecchio si avvia

automaticamente ogni 10 minuti per il raffreddamento (per 10 minuti). Questo processo andrà avanti ancora per mantenere il gusto fresco e la consistenza del gelato. Il tempo di conservazione termica è di 1 ora. Dopo 1 ora, l'apparecchio si spegne.
Durante la funzione "yogurt": Dopo la fermentazione, l'apparecchio entrerà in modalità conservazione termica sul display sarà visualizzo "00:00" e l'icona yogurt lampeggerà ogni secondo. L'apparecchio refrigererà a una **temperatura di 2°C** (il mix del motore entrerà in funzione) quindi **spegnere il compressore.** Quando **la temperatura sale a 8°C,** l'apparecchio inizia a refrigerare automaticamente fino a raggiungere la temperatura di 2°C.

Capacità massima dell'apparecchio

Al fine di evitare sprechi inutili, assicurarsi che gli ingredienti per il gelato o lo yogurt non superino l'80% della capacità del contenitore. (Questo perché, dopo aver raggiunto la consistenza, il gelato e lo yogurt, si espanderanno in qualche modo).

Temperatura e Timer

- Temperatura e timer sul display
  Durante la produzione, il tempo e la temperatura saranno mostrati insieme sul display. Sarà mostrata la dicitura "Hour".
- Gamma di temperature sul display.
  La gamma di temperature sul display è di -40°C~+50°C. Quando la temperatura è minore di -40°C, sul display si visualizzerà comunque -40°C; così come quando la temperatura supera i +50°C, sarà mostrato comunque 50°C. La temperatura è mostrata a intervalli di 1°C.

La funzione di protezione del motore

Poiché durante la produzione, il gelato diventa sempre più consistente, la rotazione del motore risulta sempre più difficile. Per questo motivo il dispositivo di protezione del motore monitora se l'apparecchio si sta sforzando troppo e quindi, se la temperatura del motore aumenta notevolmente (ossia quando supera gli 82°C) esso smette di funzionare automaticamente in modo da garantire la longevità del motore.

Il primo uso

- Prima dell'uso pulire l'apparecchio secondo quanto ripotato nella sezione "manutenzione" di questo manuale. Controllare che il cavo di alimentazione, la spina e la tensione dell'apparecchio siano conformi alla presa a muro della vostra casa.
- Per garantire la vostra salute e la sicurezza, si prega di utilizzare detersivi sicuri per pulire i contenitori, i cucchiaini e qualsiasi altro oggetto che può entrare in contatto con queste parti.
- Assicurarsi di aver staccato la spina prima della pulizia.

COME FARE IL GELATO

Passi dimostrativi (solo a scopo illustrativo. Per maggiori dettagli sugli ingredienti, consultare l'allegato):

1. Estrarre il contenitore.
2. Aggiungere la quantità appropriata di gelato in polvere.
3. Aggiungere l'acqua e mescolare in modo uniforme (la proporzione di gelato in polvere e di acqua è di 1:3).
4. A piacimento, è possibile aggiungere un po' di formaggio, frutta, ecc.
5. Mettere il contenitore all'interno dell'apparecchio.
6. Coprire il coperchio del motore.
7. Premere l'interruttore [power].
8. Premere il tasto [menu] per scegliere la funzione "gelatiera". Quindi premere il tasto [time] per impostare il tempo desiderato.
9. Premere il pulsante [start].
10. Inoltre, durante la realizzazione, è possibile aggiungere qualche ingrediente secondo il vostro gusto personale.

11. Dopo aver sentito il segnale acustico di fine produzione, spegnere l'interruttore ed estrarre il contenitore.
12. Versare il gelato in un altro contenitore.

COME FARE IL GHIACCIO

Schema per fare il ghiaccio

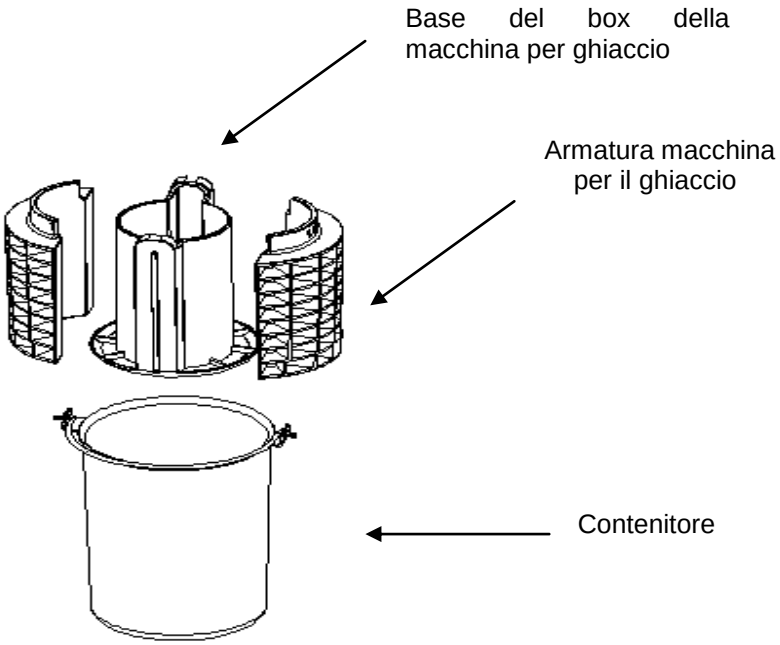


Figura 8

Passi in dettaglio su come fare il ghiaccio

1. Pulire l’armatura per la macchina del ghiaccio separatamente.

2. Assemblare le parti come mostrato in figura 9.

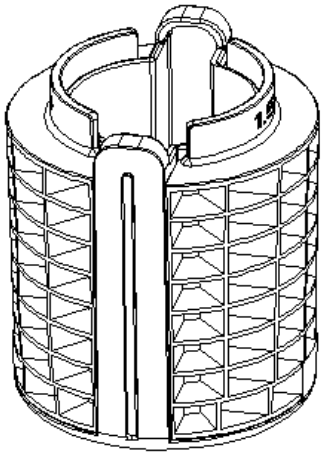


Figura 9

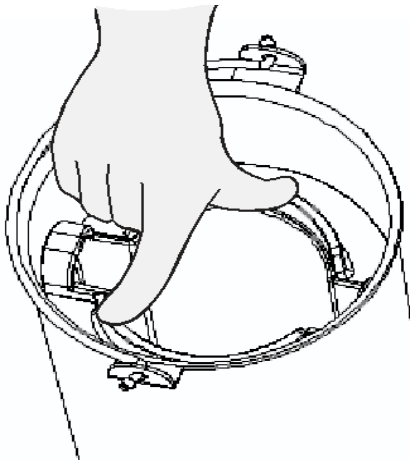


Figura 10

3. Versare circa 280±15 ml di acqua pulita nel contenitore.

4. Poi mettere tutto il blocco assemblato nel contenitore. Poiché vi è acqua all'interno del contenitore, il blocco resterà a galla, quindi è necessario utilizzare le dita per premere in basso la parte superiore

(come mostrato in figura 10) oppure premere la parte superiore del blocco con la parte superiore della base della scatola di produzione del ghiaccio (vedi figura 11) premendo così tutto il blocco per il ghiaccio lentamente sul fondo. (Non premere solo la parte superiore, poiché in caso contrario, il blocco per il ghiaccio galleggerà automaticamente) (vedi figura 12) Non rimuovere le dita per i primi 5 secondi. (Dopo aver tolto le dita, il blocco galleggerà lievemente, ma questo è un fenomeno normale).

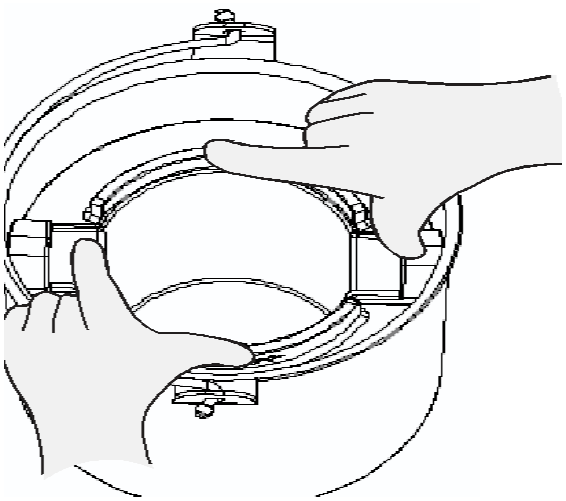


Figura 11

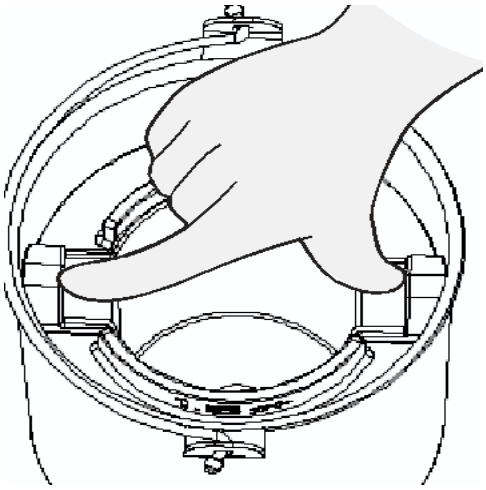


Figura 12

5. Posizionare il blocco nel contenitore di raffreddamento, (**prima di questo passaggio, rimuovere l'acqua e tutti i frammenti all'interno del contenitore di raffreddamento**) poi, a scelta, assemblare o no il coperchio trasparente della copertura del motore.

6. Premere l'interruttore [power] e quindi il tasto [menu] per scegliere la funzione di produzione di ghiaccio; in seguito premere il tasto [time] per impostare il tempo desiderato. Di solito, dovrebbero essere 40-50 minuti. Poi premere [start] per avviare l'apparecchio.

7. Dopo aver finito la produzione di ghiaccio, l'apparecchio emette un segnale acustico (tipo "tic , tic, tic"). Quindi estrarre il coperchio trasparente del motore e le altri parti del motore, quindi premere il tasto [defrost] per avviare lo sbrinamento. Il tempo di scongelamento è di 3 minuti. Dopo, estrarre il blocco dal contenitore.

8. Poi mettere il contenitore in acqua per scongelarsi.

Metodo di sbrinamento:

A - Immergere il contenitore in un altro contenitore che viene riempito con acqua (vedi figura 13) La profondità ideale dell'acqua sarà quando è circa alla stessa altezza del blocco. Il tempo di scongelamento è di circa 5-10 secondi.

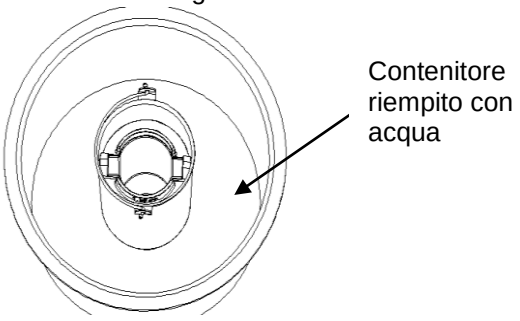


Figura 13

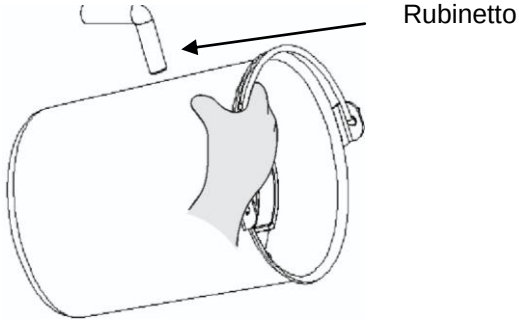


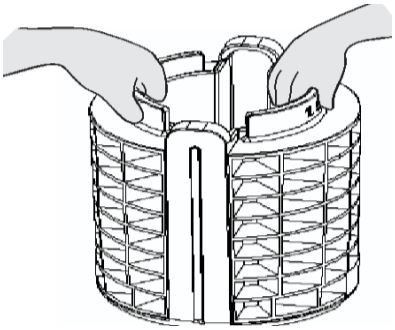
Figura 14

B -Lasciare che il contenitore sia rivolto correttamente verso l'acqua e poi sciacquarlo con acqua con movimenti concentrici. Il tempo di scongelamento è di circa 10-15 secondi. Quando lo scongelamento sarà avvenuto, ci sarà qualche lieve rumore; ma

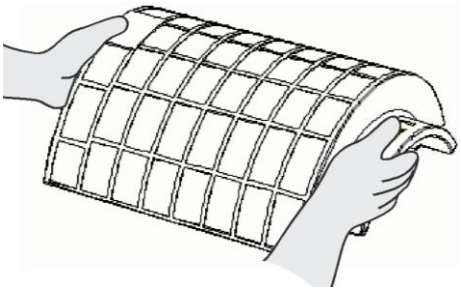
questo è un fenomeno normale.

9. Dopo il congelamento, prendere il blocco di produzione del ghiaccio e smontare il telaio (vedi figura 15)

10. Quindi utilizzare entrambe le mani per forzare il ghiaccio. (vedi figura 16)



Picture 15



Picture 16

COME FARE LO YOGURT (Passo per passo)

1. Precedentemente al primo utilizzo, pulire il contenitore e il coperchio per lo yogurt.

2. A – Ricetta con latte intero e un ingrediente a scelta. Versare il latte intero e un ingrediente a scelta nel contenitore, seguendo la proporzione di 4:1 e mescolare con un cucchiaio, allo stesso tempo. Poi coprire con il coperchio.
B – Ricetta di yogurt con latte intero e zimogeno: latte intero 1L, zimogeno 1g. Versare il latte nel contenitore insieme allo zimogeno. Mescolare gli ingredienti e versare il tutto nel contenitore. Mescolare in modo uniforme e coprire bene il recipiente.
Mettere la ciotola di yogurt all'interno dell'apparecchio e coprire con il coperchio trasparente.

3. Premere l’interruttore [power], quindi il tasto [menu] per scegliere la modalità yogurt e poi il tasto [time] per impostare il tempo desiderato. (È possibile impostare il tempo in un intervallo da 0-24 ore a seconda del gusto personale). Raccomandazione: per avere un risultato ideale utilizzando la ricetta con latte intero e un ingrediente a scelta, si consiglia di impostare il timer su 6-8 ore. Se invece si vuole realizzare uno yogurt fermentato con zymocyte, impostare il tempo su 10-12 ore e poi premere [start]. Se si ha bisogno di cambiare il tempo di fermentazione durante il processo, premere il tasto [start] per 3 secondi. Poi il display comincia a lampeggiare. In questo momento, è possibile premere il tasto [time] per cambiare il tempo di fermentazione. Dopo aver cambiato il tempo, premere il pulsante [start] per riprendere il processo.

4. Dopo la fermentazione, l'apparecchio andrà in condizione di conservazione termica; nel frattempo, il display mostrerà "00:00" e l'icona yogurt. L'icona lampeggerà alla velocità di una volta al secondo. Poi l'apparecchio si raffredderà raggiungendo i 2°C. (In questo momento, le pale non entrano in funzione). A questo punto, il compressore si spegne. Quando la temperatura sale a 8°C, automaticamente la macchina inizierà il raffreddamento fino a 2°C.

5. Togliere il coperchio trasparente ed estrarre il contenitore dello yogurt e il coperchio, quindi versare lo yogurt in un altro contenitore.

SCHEMA DEL CIRCUITO PRINCIPALE

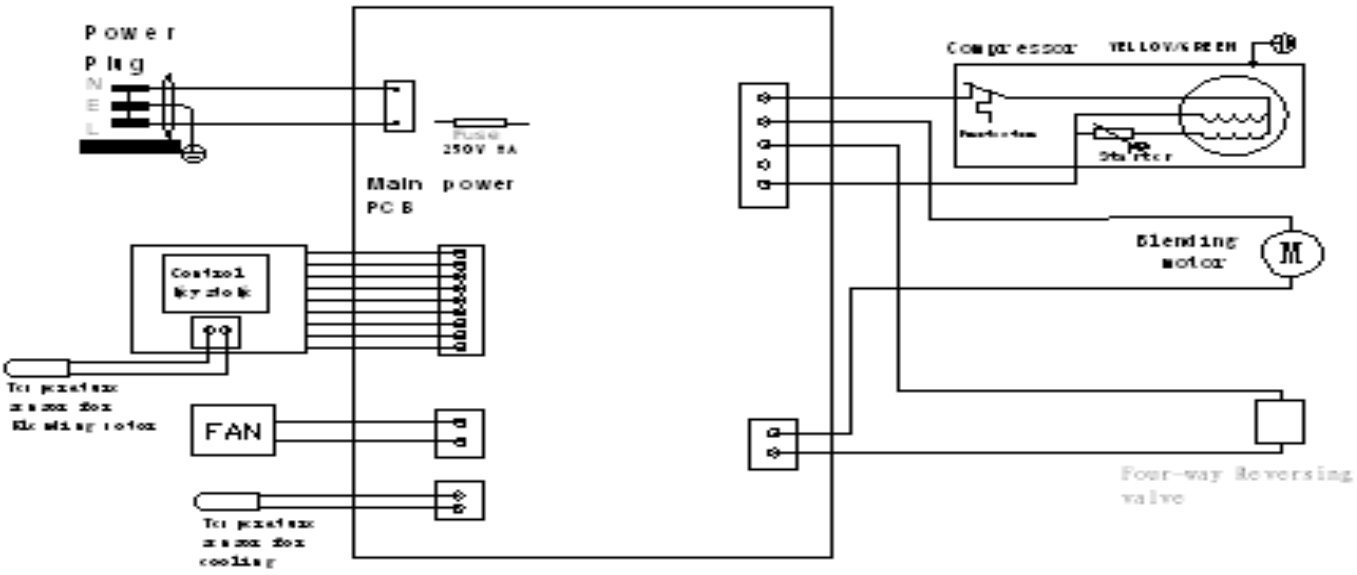


Figura 17

MANUTENZIONE

Spegnere l'interruttore e staccare la spina prima della pulizia.

1. Estrarre tutti i componenti e la lama di miscelazione e pulire con un panno umido.

2. Estrarre il contenitore e utilizzare un panno umido per pulirlo. Non utilizzare spugne metalliche per pulire l'apparecchio e i suoi componenti.

3. Usare un panno umido per pulire il blocco centrale dove girano le spatole e non immergerlo in acqua o versare acqua su di esso.

4. Usare un panno umido per pulire il blocco motore (e le prese d'aria) e non immergerlo in acqua o versare acqua su di esso.

PROBLEMI COMUNI E SOLUZIONI

	Problemi	**Motivi**	**Soluzioni**
1	Dopo che il gelato è pronto, è difficile da rimuovere dal contenitore.	Le spatole si fermano e il contenitore si congela.	Rimuovere il contenitore dopo 1 minuto.
2.	Il blocco per fare il ghiaccio galleggia durante il processo.	Il blocco è stato inserito troppo velocemente nel contenitore.	Rimuovere il blocco assemblato e metterlo nel contenitore di nuovo come mostrato in questo manuale.

ACCESSORI

Spatola	uno	Manuale d'uso	uno
Manuale d'istruzioni	uno	Misurino di vetro	uno
Blocco per il ghiaccio	uno	Armatura per il ghiaccio	due
Coperchio contenitore per lo yogurt	uno	Contenitore per lo yogurt	uno

RICETTE

GELATO ALLA VANIGLIA CON COULIS DI FICHI

Ingredienti

- 1/2 litro di latte intero
- 150g di zucchero in polvere
- 3 baccelli (stecche) di vaniglia
- 300g di zucchero a velo
- 5 tuorli d'uovo
- 100g di panna liquida
- 500g di fichi
- 25g di glucosio

PREPARAZIONE

Spezzare le stecche di vaniglia in due, lasciarle in infusione nel latte caldo per circa 1/2 ora e poi rimuoverle.
Sbattere con una frusta i tuorli d'uovo e lo zucchero in una ciotola.
Rimettere sul fornello il latte e portarlo all'ebollizione.
A questo punto, aggiungere la panna e far riprendere l'ebollizione. In seguito, versare subito tutto sulla miscela uova/zucchero precedentemente preparata e sbattere rapidamente.
Far cuocere tutto a fuoco lento per circa 4-5 minuti e mescolare con una spatola di legno.
Lasciar raffreddare completamente.
Versare il preparato nella macchina e far mescolare per 30 minuti.

Lavare la frutta e lasciar asciugare. Se necessario, ripulire i frutti troppo maturi mettendoli a bagnomaria per 10 minuti.
Frullare bene in modo da ottenere una polpa, aggiungere quindi lo zucchero a velo e il glucosio e mescolare bene con una frusta.
Versare il coulis sulle palle di gelato alla vaniglia.

SORBETTO ALLE ALBICOCCHE

Ingredienti

- 1 kg di albicocche mature
- 100g di zucchero a velo
- 1 limone verde
- 1 litro di sciroppo

PREPARAZIONE

Lavare e snocciolare le albicocche. Frullare la polpa fino a ottenere la consistenza di un purè.
Aggiungere il succo di limone e lo zucchero. Mescolare il tutto e lasciar riposare per un'ora in frigorifero.
Versare tutto all'interno della macchina e far mescolare per 30 minuti.

COPPA DI MELE RENETTE

Disporre in una coppa il sorbetto alle mele e il ghiaccio. Accompagnare con qualche amaretto/bacio di dama.

Ingredienti per il sorbetto alle mele

- 1 kg di mele renette
- 120g di zucchero a velo
- 1 limone verde
- 1/2 litro di succo di mela 100% frutta

PREPARAZIONE DEL SORBETTO ALLE MELE

Sbucciare e snocciolare le mele e in seguito tagliarle a pezzetti. Frullarle fino a ottenere la consistenza di un purè.
Aggiungere lo zucchero e il succo di limone, mescolare il tutto.
Far riscaldare il succo di mela e versarlo sul preparato. Lasciar raffreddare completamente.
Mettere tutto all'interno dell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.

Ingredienti per il gelato alla cannella

- 1/2 litro di latte intero + 10 cl
- 150 g di zucchero in polvere
- 20 g di cannella in polvere
- 5 tuorli d'uovo
- 100 g di panna liquida

PREPARAZIONE DEL GELATO ALLA CANNELLA

Lasciare la cannella in infusione in 10 cl di latte caldo per 20 minuti.
Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero all'interno di una ciotola.
Far riscaldare il latte in un pentolino e portarlo all'ebollizione. Aggiungere quindi la panna e far riprendere l'ebollizione.
In seguito, versare immediatamente sul composto uova/zucchero, mescolando rapidamente.
Far cuocere il tutto per circa 4/5 minuti, a fuoco lento, mescolando con una spatola di legno.
Aggiungere l'infuso di cannella. Lasciare raffreddare completamente.
Versare il preparato nell'apparecchio e far mescolare per 20 minuti.

SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO

Disporre i 3 sorbetti all'interno di una coppa. Condire con coulis di fragole.

Ingredienti per il sorbetto alle more

- 1 kg di more
- 100 g di zucchero a velo
- 2 limoni verdi
- 1/2 litro di sciroppo (n°1)

PREPARAZIONE DEL SORBETTO ALLE MORE

Lavare le more e cospargerle di zucchero a velo. Mescolarle fino a raggiungere la consistenza di un purè. Lasciar riposare per un'ora in frigorifero.
Aggiungere lo sciroppo e il succo di limone, quindi mescolare.
Mettere il tutto nell'apparecchio e lasciar mescolare per 30 minuti.

Ingredienti per il sorbetto ai mirtilli

- 1 kg di mirtilli
- 100 g di zucchero a velo
- 2 limoni verdi
- 1/2 litro di sciroppo (n°1)

PREPARAZIONE DEL SORBETTO AI MIRTILLI

Frullare i mirtilli fino a raggiungere la consistenza di un purè. Aggiungere il succo di limone, il succo di arancia e lo zucchero a velo, quindi mescolare.

Lasciar riposare per 2 ore in frigorifero.
Aggiungere lo sciroppo.
Mettere il tutto nell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.

Ingredienti per il sorbetto ai lamponi
- 1 kg di lamponi
- 1/2 litro di succo di arancia
- 1/2 litro di sciroppo (n°1)
- 2 limoni verdi
- 200 g di zucchero a velo

PREPARAZIONE DEL SORBETTO AI LAMPONI
Frullare i lamponi fino a raggiungere la consistenza di un purè. Aggiungere il succo dei limoni, il succo di arancia e lo zucchero a velo, quindi mescolare.
Lasciar riposare per 2 ore in frigorifero.
Aggiungere lo sciroppo.
Mettere il tutto nell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.

Ingredienti per il coulis di fragole
- 500 g di fragole fresche
- 25 g di glucosio
- 300 g di zucchero a velo

PREPARAZIONE DEL COULIS DI FRAGOLE
Lavare le fragole e togliere il picciolo. Se necessario, ripulire i frutti troppo maturi mettendoli per 10 minuti a bagnomaria in un pentolino.
Frullarle bene, in modo da ottenere una polpa e aggiungere quindi lo zucchero a velo e il glucosio, mescolando bene con una frusta.

GELATO ALLA LIQUIRIZIA

Ingredienti
- 5 tuorli d'uovo
- 1/2 litro di latte intero + 10 cl
- 100 g di liquirizia liquida o a bastoncini
- 150 g di zucchero in polvere
- 100 g di panna liquida

PREPARAZIONE
Lasciare la liquirizia in infusione in 10 cl di latte per 25 minuti. Se si utilizza la liquirizia in bastoncini, servirsi di uno *chinois* (colino a forma conica e in acciaio).
Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero in una ciotola.
Far riscaldare il latte in un pentolino portandolo all'ebollizione. Aggiungere la panna e far riprendere l'ebollizione.
In seguito, versare immediatamente sul composto uova/zucchero, mescolando rapidamente.
Far cuocere il tutto per circa 4/5 minuti, a fuoco lento, mescolando con una spatola di legno. Versare l'infuso di liquirizia caldo.
Lasciar raffreddare completamente.
Versare il tutto nell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.

AMBIANTE

ATTENZIONE:
Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce.